

Veneto | Il Colle

Docg ExtraDry Rive di Collalbrigo

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg



Proprietà	Famiglia Ceschin
Inizio attività	1978
Vitivinicoltura	Convenzionale e Biologica
Ettari	50
BTG prodotte	450.000



DOCG EXTRADRY RIVE DI COLLALBRIGO

Vino bianco

Annata s.a.

Tipologia Spumante metodo Charmat

Colore Bianco

Territorio Conegliano Valdobbiadene

Vitigni Glera

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Glera 100%

Vinificazione Utilizziamo l'esclusivo Metodo Il Colle®: da mosto diventa spumante con un'unica fermentazione, direttamente in autoclave.

Abbinamento Ideale come aperitivo, con il pesce alla griglia e per ogni momento di festa.

Vista Giallo paglierino scarico

Olfatto Profumo aromatico caratteristico con note di crosta di pane, mela golden, pera e fiori bianchi.

Gusto Leggermente amabile, morbido e armonico.

Affinamento In autoclave per 40 giorni

Sistema di allevamento Sylvoz

Sesto d'impianto 3200/3500 ceppi/ha

Resa per ettaro 130 q.li/ha

Vendemmia Manuale con selezione dei grappoli migliori. DMR (Doppia Maturazione Ragionata).

Surmaturazione in pianta: si ottiene tagliando il capo a frutto, che porta a una maggiore concentrazione degli zuccheri.

Epoca di vendemmia Metà/fine settembre

Tipologia lieviti Selezionati

Solfiti Durante tutta la vinificazione non vengono aggiunti solfiti. Essi vengono usati solo prima dell'imbottigliamento, in basse quantità.

Residuo zuccherino 16-18 gr/lt

Acidità totale 5,7/6,2 gr/lt

Grado alcolico 11% vol

Temperatura di servizio 6°C-8°C

Altre informazioni

La menzione "RIVE" è riservata a 43 micro terroir dell'area Conegliano Valdobbiadene DOCG. Sono zone in cui le colline sono particolarmente ripide e le uve vanno raccolte solo a mano. Le uve, inoltre, devono provenire tutte dallo stesso comune o frazione che dà il nome alle RIVE. Il vino ha sempre l'annata ed entra in commercio non prima del 1 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Le RIVE raccontano le diverse espressioni del Conegliano Valdobbiadene, poiché ognuna ha peculiari microclimi, esposizioni e caratteristiche del terreno. Nel territorio di Collalbrigo si trovano molti dei nostri vigneti. La zona è un pochino nascosta, meno conosciuta rispetto ad altre della DOCG. Proprio per questo è affascinante, con scorci sorprendenti dietro ad ogni angolo.

Il clima qui è ventilato: arricchisce e intensifica lo spettro aromatico delle uve.

Il terreno è ricco di argilla, che dona struttura e complessità al vino.