

Veneto | Il Colle

Docg Millesimato ExtraBrut

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg



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



DOCG MILLESIMATO EXTRABRUT

Vino bianco

Annata 2024

Tipologia Spumante metodo Charmat

Colore Bianco

Territorio Conegliano Valdobbiadene

Vitigni Glera

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Glera 100%

Vinificazione Vinificazione con macerazione, senza anidride solforosa, utilizzando l'esclusivo metodo di spumantizzazione da mosto a spumante in un unico passaggio: Metodo Il Colle®. Esso permette una riduzione dei solfiti residui in bottiglia, utilizzati solo in fase di preimbottigliamento.

Abbinamento Da servire con antipasti di pesce, specialmente ostriche e crostacei.

Vista Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Olfatto bouquet fresco e variegato contraddistinto da nitide note di pera con sentori di profumi verdi-floreali. Tipici sentori aromatici.

Gusto Secco, fresco e leggermente morbido

Affinamento In autoclave per 40 giorni

Sistema di allevamento Sylvoz

Sesto d'impianto 3200/3500 ceppi/ha

Resa per ettaro 88-92 hl/ha

Vendemmia DMR (Doppia Maturazione Ragionata). Surmaturazione in pianta antecedente alla raccolta che si effettua tagliando il capo a frutto, in questo modo si ottiene una maturazione dovuta all'aumento della concentrazione degli zuccheri. La raccolta viene eseguita a mano con una selezione dei grappoli migliori, per una vinificazione senza solforosa.

Epoca di vendemmia Metà/fine settembre

Tipologia lieviti Selezionati

Residuo zuccherino 8-10 gr/lt

Acidità totale 5,7/6,2 gr/lt

Grado alcolico 11% vol

Temperatura di servizio 6°C-8°C