

Veneto | Il Colle

Docg Tranquillo

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg



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



DOCg TRANQUILLO

Vino bianco

Annata s.a.

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Conegliano Valdobbiadene

Vitigni Glera

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Glera 100%

Vinificazione Pressatura soffice delle uve.
Fermentazione per circa 12 - 15 giorni in acciaio a una temperatura controllata di 18° C.

Suolo Argille, calcare e marna

Abbinamento Si accompagna bene a tutto pasto: dagli antipasti ai primi piatti leggeri, fino ai secondi a base di carni bianche.

Vista Il colore è giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.

Olfatto Il profumo pulito, di fiori e frutta, in particolare la mela golden e la pesca.

Gusto In bocca è armonico, equilibrato, caratterizzato da una buona sapidità e acidità.

Affinamento Riposo e affinamento per 6 mesi in vasche di acciaio a una temperatura di circa 16° C.

Sesto d'impianto 3200/3500 ceppi/ha

Resa per ettaro 80-85 hl/ha

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Metà/fine settembre

Tipologia lieviti Selezionati

Acidità totale 6 gr/lt

Grado alcolico 11% vol

Temperatura di servizio 8°C-10°C