Prosecco Tranquillo
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco D.O.C.G.

UVE: Glera in purezza, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE
UBICAZIONE: colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave
ALTIMETRIA: 90 metri slm
ESPOSIZIONE: sud
TIPOLOGIA SUOLO: di medio impasto, tendenzialmente argilloso
DENSITÀ D'IMPIANTO: 3000 piante/ettaro
ETÀ DELLE VIGNE: 25 anni

DATI VENDEMMIALI
RESA PER ETTARO: 110 q.li
EPOCA DI VENDEMMIA: 15-20 settembre

VINIFICAZIONE: alla classica pressatura, effettuata in maniera estremamente soffice, segue la pulizia del mosto tramite decantazione statica e la successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati alla temperatura controllata di 17-18°C. Ultimata questa operazione, la cui durata si aggira attorno alla settimana, avviene la maturazione del vino sulla propria feccia nobile prima delle operazioni di imbottigliamento. Grazie all'ausilio delle nuove tecnologie e di accorte e mirate operazioni di cantina, questo vino richiede un apporto minimo di solfiti, ben al di sotto delle soglie europee stabilite dalla normativa OCM.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese

DATI ANALITICI
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Acidità: 5 g/l
Ph: 3,40

NOTE DI DEGUSTAZIONE
La versione 'tranquilla' del Prosecco, ovvero quella che prevede l'assenza di bollicine, rappresenta la storia e l'essenza del Prosecco stesso. Versione presente nella Marca Trevigiana molto prima dell'avvento di quella 'mossa' e già in origine destinata a giocarsi sul campo le proprie carte nella 'battaglia' con l'antagonista Verdiso (della cui produzione, peraltro, Collalto vanta una tradizione ultra decennale). Il segreto del successo di questo vino, a dire il vero oggi oggetto di parziale (ingiustificato) abbandono da parte dei produttori della zona, sta nella sua estrema serbevolezza e nella sua delicata leggerezza. Parametri, questi, che stanno sempre più trovando accoliti in tutto il mondo degli appassionati, finalmente stanchi di bere vini dalle eccessive strutture e non sempre identificativi dei territori di provenienza. Il colore del vino risulta più carico rispetto alle più note versioni mosse ed al naso appare invece meno espressivo e impattante rispetto a queste (l'assenza di un elemento esaltatore e di spinta come lo zucchero si fa sentire). La beva è molto semplice, lineare, delicata. Se da una parte può essere scambiato per un vino sin troppo facile (ma solo dai distratti), dall'altra regala invece una soddisfazione della sete ed una piacevolezza immediata che pochi altri vini bianchi sono in grado di profondere. Gli abbinamenti vanno dai classici ortaggi e/o verdure locali (radicchio di Treviso, asparagi, funghi) ai formaggi freschi a pasta morbida (da provare con il raro Grillo di Colmaor) fino alle preparazioni più delicate ed esotiche della cucina orientale. Insomma, un prodotto decisamente versatile.

NELLA CARTA DEI VINI: Prosecco Tranquillo Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. - Az. Agr. Conte Collalto