

PONTE ROSSO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
BRUT NATURE MILLESIMATO
MILLESIMATO SPARKLING WINE



COLLALTO®

Ponte Rosso è una località vicina al Castello di San Salvatore, dove il terreno è particolarmente argilloso. In passato, in quest'area veniva estratta l'argilla, di colore rosso, per produrre coppi e mattoni per le case della Corte dei Conti di Collalto. I mattoni realizzati con questa argilla erano di un colore così intenso che il ponte con i quali è stato costruito ha preso il nome di Ponte Rosso. La Glera generata da questa terra è ricca di minerali, perfetta per un Brut Nature, ben strutturato, minerale ed austero come il nostro Ponte Rosso.

Ponte Rosso lies not far from the Castle of San Salvatore, with soils that are quite clay-rich. In fact, in the past, the reddish clay here was quarried to make the roof tiles and bricks that went to build the houses for the village of the Counts of Collalto. Bricks made from the intensely-red clay were so distinctive that the name of the bridge made from them is Ponte Rosso, the red bridge. The glera grapes grown in this soil are high in minerals, the perfect fruit for producing a Nature-style Brut, with its firm structure, a wine as minerally and essentialist as our Ponte Rosso.



PONTE ROSSO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
BRUT NATURE MILLESIMATO
MILLESIMATO SPARKLING WINE

TERRITORIO

Uve: Glera provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: colline di Susegana

Esposizione: sud

Tipologia suolo: argilloso con base rocciosa

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 135 q.li

Epoca di vendemmia: 1-10 settembre

CANTINA

Vinificazione: ad una pressatura effettuata in maniera soffice segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi termo-condizionati a temperatura controllata (18°C). L'affinamento e la sosta sulle fecce nobili avvengono in acciaio per un periodo che varia da 3 a 6 mesi.

Presa di spuma: il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat. Dopo un lungo periodo di sosta sui lieviti, seguente alla presa di spuma, e la successiva stabilizzazione tartarica, il vino viene filtrato e imbottigliato.

Affinamento: in autoclave 4-6 mesi successivamente in bottiglia 1-2 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12% vol.

Residuo zuccherino: 2 g/l

Acidità: 6 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera grown exclusively in our estate vineyards

Location: hills of Susegana

Aspect: south

Soils: clay on a rock base

HARVEST

Yield per hectare: 135 quintals

Harvest period: 1-10 september

WINE PRODUCTION

Vinification: the clusters are pressed gently, and the must gravity-settled, then fermented in temperature-controlled (18°C) steel tanks. The wine matures sur lie in steel for 3-6 months.

Secondary fermentation: the wine receives its effervescence through the Martinotti-Charmat method. After a long period of maturation sur lie, followed by tartaric stabilisation, it is filtered and bottled.

Maturation: 4-6 months in steel pressure tanks then 1-2 months in bottle.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 12% vol.

Residual sugar: 2 g/l

Acidity: 6 g/l



0,75 L



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

Questo Prosecco rappresenta la versione più moderna e innovativa della D.O.C.G. Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Il perlage risulta fine e persistente ed esplose in una spuma cremosa e vivace. Al naso le sue caratteristiche di fragranza rivelano la compresenza di note di mela Pink Lady pienamente matura e di pere di S. Pietro, su un delicato fondo floreale. In bocca risulta ampio ed armonico e allo stesso tempo minerale, caratteristiche che gli conferiscono vigore e persistenza e consentono di identificare le stesse note fruttate che si percepiscono al naso. Ottimo in abbinamento ai classici frutti di mare e crostacei, pesci grassi e carni bianche. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

TASTING

This Prosecco is a nonpareil example of the most modern and innovative interpretations of this D.O.C.G. wine. The eye is first drawn to its appealing straw yellow, with subtle, green-flecked highlights, then to a vigorous cascade of pin-point bubbles that creates a creamy, vivacious mousse which seems to linger forever. The ultra-fragrant bouquet is redolent of fully-ripe Pink Lady apple and the heritage San Pietro pear over a delicately floral background. It is generous and beautifully-proportioned on entry, with an intriguing mineral edge, qualities that drive its lengthy progression laden with the same aromatic qualities encountered on the nose. It is the classic partner to seafood in general, and in particular to shellfish and fat-rich fish, as well as lighter meats. Enjoy at 6-8°C.