



COLLALTO®

**LA CUVÉE**

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ EXTRA DRY

SPARKLING WINE EXTRA DRY





# COLLALTO®

## LA CUVÉE

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ EXTRA DRY  
SPARKLING WINE EXTRA DRY

### TERRITORIO

**Uve:** Incrocio Manzoni Bianco, Riesling Renano e Glera in percentuali variabili a seconda dell'annata

**Ubicazione:** colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave

**Esposizione:** sud

**Tipologia suolo:** di medio impasto, tendenzialmente argilloso

### VENDEMMIA

**Resa per ettaro:** 100-150 q.li a seconda del vitigno

**Epoca di vendemmia:** diverse, a seconda dei vitigni, comunque tra la fine del mese di agosto e metà settembre

### CANTINA

**Vinificazione:** ad una pressatura effettuata in maniera soffice, segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio termo-condizionati a temperatura controllata (18°C).

**Presa di spuma:** Il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charvat fino al raggiungimento di 4,5 bar. Dopo la presa di spuma, il vino viene filtrato e imbottigliato.

### DATI ANALITICI

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 15 g/l

**Acidità:** 5,5 g/l

### GROWING AREA

**Grapes:** Incrocio Manzoni Bianco, Riesling Renano and glera in variable percentage depending on the growing season

**Aspect:** south

**Soils:** medium-textured, predominantly clay

### HARVEST

**Yield per hectare:** 100-150 quintals, depending on grape variety

**Harvest period:** various periods, depending on the grape variety, between late August and mid-September

### WINE PRODUCTION

**Vinification:** the grapes are pressed gently, then the must is given a gravity settling and fermented in temperature-controlled tanks at 18°C.

**Secondary fermentation:** the wine receives its effervescence through the Martinotti-Charvat method, until it reaches 4.5 atmospheres. It is then filtered and bottled.

### TECHNICAL ANALYSIS

**Alcohol:** 11.5% vol.

**Residual sugar:** 15 g/l

**Acidity:** 5.5 g/l



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

### DEGUSTAZIONE

Questo spumante nasce dall'assemblaggio di diversi vitigni a bacca bianca che lo rendono particolarmente versatile: ottimo per la miscela così come per la fruizione nel contesto di un pasto. Alla vista evidenzia un invitante colore giallo paglierino ed una effervescenza sottile e continua. Di buona complessità olfattiva, al palato risulta immediato, fresco e di gusto gradevole. In abbinamento, a tutto pasto, si accompagna con primi piatti leggeri e preparazioni a base di pesce e di carni bianche. Da consigliarsi come aperitivo, si presenta ottimamente come ingrediente di aperitivi e cocktail. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

### TASTING

This sparkling wine represents the marriage together of various white grape varieties, which gives it its particular versatility; it is outstanding for shipping in wine bars, as a mixed drink ingredient, and for enjoying during a meal. It appears an inviting straw-yellow, and beguiles the eye with its slender, continuously-cascading bead. Its fragrant complexity on the nose is matched by a crisp palate with straightforward, self-confident flavours. Enjoy this cuvée throughout the meal, with first courses, seafood, and lighter meats. It makes a delicious aperitif wine and a stand-out ingredient in mixed drinks. Enjoy best at 6-8°C.