

PONTE ROSSO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G.

EXTRA BRUT MILLESIMATO

MILLESIMATO SPARKLING WINE

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.



COLLALTO®

Riconoscimenti/Awards:

2024



2023



2022



2021



PONTE ROSSO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G.

EXTRA BRUT MILLESIMATO

MILLESIMATO SPARKLING WINE

TERRITORIO

Uve: Glera con piccole quantità di altre varietà autoctone quali Verdisio e Bianchetta, provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà.

Ubicazione: colline di Susegana adiacenti il castello di San Salvatore sul lato ovest

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 di 3 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 6 mesi, successivamente in bottiglia 1-2 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12% vol.

Residuo zuccherino: 2 g/l

Acidità: 5,5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera blended with small quantities of autochthonous / indigenous varieties like Verdisio and Bianchetta grown exclusively in our estate vineyards.

Location: hills of Susegana near the San Salvatore castle on the west side

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

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 12% vol.

Residual sugar: 2 g/l

Acidity: 5,5 g/l



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

Questo Prosecco rappresenta la versione più moderna ed innovativa della D.O.C.G.

Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino tenue, luminoso. Di buona intensità aromatica, evidenzia aromi di fiori bianchi, glicine, pera, mela, lime. Leggera la nota fragrante di brioche.

Al palato, aromaticamente coerente al naso, è ben bilanciato, l'acidità è ben integrata e stuzzicante. Il perlage risulta fine e setoso.

Essenziale, dritto al punto, quasi austero ma raffinato, chiude secco, fruttato con leggera nota minerale.

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

Ponte Rosso constitutes the most contemporary and innovative style of Prosecco DOCG.

It appears a lovely straw yellow, pale yet luminous, with a delicate, silky bead of pinpoint bubbles.

Its generous bouquet releases fragrant spring wildflowers and wisteria, peach and apple blossom, and lime zest, lifted by a luscious note of fresh-baked brioche.

The palate, mirroring aromas encountered on the nose, exhibits enviable balance, bolstered by a tangy, well-integrated acidity.

Displaying lean, essential lines, almost austere yet enviably refined, Ponte Rosso concludes crisp and dry, on a note of rich, mineral-edged fruit. Delicious, classic pairing with shellfish and seafood in general, fatty fish and lighter meats. Enjoy at 6-8°C.