

PONTE ROSSO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
RIVE DI COLFOSCO
EXTRA BRUT MILLESIMATO
MILLESIMATO SPARKLING WINE
2025

Nelle colline del Conegliano e Valdobbiadene il termine "Rive" indica i vigneti più scoscesi e vocati, capaci di esaltare le caratteristiche che il territorio conferisce al vino. Ponte Rosso è una "Riva" ad ovest del 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 uno spumante molto secco, ben strutturato, minerale e longevo. Esattamente come il nostro Ponte Rosso.

In the hills of Conegliano and Valdobbiadene, the term 'Rive' refers to the steepest and most suitable vineyards, capable of exalting the characteristics that the terroir confers on the wine.

Ponte Rosso is a 'Riva' west of the Castle of San Salvatore, where the soil is particularly rich in clay. 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 really dry sparkling wine, with its firm structure, a wine as minerally and essentialist as our Ponte Rosso.



COLLALTO®



PONTE ROSSO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
RIVE DI COLFOSCO
EXTRA BRUT MILLESIMATO
MILLESIMATO SPARKLING WINE

TERRITORIO

Uve: Glera, raccolte a mano, provenienti da vigneti di proprietà

Ubicazione: Rive di Colfosco

Esposizione: sud

Tipologia suolo: argilloso con base rocciosa

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 120 q.li

Epoca di vendemmia: 13 settembre 2025

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 3 mesi, successivamente in bottiglia 1-2 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Residuo zuccherino: 2 g/l

Acidità: 5,5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera, hand-picked, grown in our estate vineyards.

Location: Colfosco hills "rive"

Aspect: south

Soils: clay on a rock base

HARVEST

Yield per hectare: 120 quintals

Harvest period: 13th September 2025

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

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 11,5% vol.

Residual sugar: 2 g/l

Acidity: 5,5 g/l



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

Questo Conegliano Valdobbiadene 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 brioches.

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 Conegliano Valdobbiadene 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.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA