

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO D.O.C.G.

FRIZZANTE

FRIZZANTE (SEMI-SPARKLING WINE)



COLLALTO®

Riconoscimenti/Awards:



CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO D.O.C.G.

FRIZZANTE

FRIZZANTE (SEMI-SPARKLING WINE)

TERRITORIO

Uve: Glera esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: colline di Susegana (zona classica del Prosecco Superiore)

Esposizione: sud

Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso, con base calcarea

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 135 q.li

Epoca di vendemmia: 10-20 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 fino al raggiungimento di 2,5 bar. Dopo un breve periodo di sosta sui lieviti, seguente alla presa di spuma, il vino viene filtrato e imbottigliato.

Affinamento: in autoclave 1 mese.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11% vol.

Residuo zuccherino: 12 g/l

Acidità: 5,5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera grown exclusively in our estate vineyards

Location: hills of Susegana (Prosecco Superiore classic zone)

Aspect: south

Soils: predominantly clay, on a limestone base

HARVEST

Yield per hectare: 135 quintals

Harvest period: 10-20 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 then matures sur lie in steel for 3-6 months.

Secondary fermentation: the wine receives its effervescence through the Martinotti-Charmat method, up to an internal pressure of 2.5 atmospheres. After a short period of maturation sur lie, the wine is filtered and given additional maturation in steel pressure tanks.

Maturation: 1 month in steel pressure tanks.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 11% vol.

Residual sugar: 12 g/l

Acidity: 5.5 g/l



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

Nella classica merenda trevigiana regnava, un tempo incontrastato, questa particolare versione di Prosecco. I tempi sono cambiati ma le caratteristiche di questo vino lo rendono tutt'oggi uno dei frizzanti più consumati al mondo. Alla vista le classiche note verdoline, tipiche del vitigno, si esprimono in tutta la loro brillantezza così come al naso i sentori tipici dell'uva, esaltati da un corretto dosaggio degli zuccheri, apportano fresche sensazioni di fiori e frutta a polpa bianca. In bocca sorprende per la sua fragranza e, nel contempo, per la sua struttura, inconsueta per un frizzante. Gli abbinamenti gastronomici variano dai tradizionali taglieri di salumi leggeri e formaggi morbidi e di media stagionatura, a torte di verdure e hors d'oeuvre. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

TASTING

The traditional Treviso afternoon snack of the past unfailingly included a glass of this style of Prosecco. Times have changed, but the characteristics of this wine make it one of the favourite semi-sparkling wines across the globe. The eye is greeted with the greenish highlights classic to the grape, lively and luminous, just as the bouquet is composed of variably-faithful aromas, with crisp impressions of blossoms, apple, and pear, heightened by a judicious, balanced sweet dosage. The palate is surprisingly fragrant, and its firm structure is as impressive as it is unusual in a semi-sparkler. Its gastronomic partners range from the traditional lighter salumi and soft and medium-aged cheeses to vegetarian flans and hors d'oeuvre. Best enjoyed at 6-8°C.