

**SILKY
PROSECCO**

D.O.C. TREVISO EXTRA DRY
SPARKLING WINE EXTRA DRY



COLLALTO®

Riconoscimenti/Awards:



91 POINTS



SILKY PROSECCO

D.O.C. TREVISO EXTRA DRY
SPARKLING WINE EXTRA DRY

TERRITORIO

Uve: Glera

Ubicazione: colline trevigiane

Esposizione: sud

Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 180 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 d'acciaio termocondizionati a temperatura controllata (18°C).

Presatura di spuma: Il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat. Dopo un periodo di ulteriore 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: 15 g/l

Acidità: 5,7 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera

Location: Treviso-area hills

Aspect: south

Soils: predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 180 quintals

Harvest period: 10-20 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-Charmat method. After a period of maturation sur lie, the wine is filtered and bottled.

Maturation: 1 month in steel pressure tanks.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 11% vol.

Residual sugar: 15 g/l

Acidity: 5.7 g/l



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

La morbidezza degli zuccheri e gli aromi dell'uva Glera si fondono egregiamente in questa versione Extra-Dry. Alla vista si presenta con un perlage ricco, fine e persistente ed un colore giallo paglierino scarico con leggeri e nervosi riflessi verdolini. Al naso i tipici sentori della Glera floreali e fruttati emergono finemente. In bocca la sua spuma si espande armoniosamente in un notevole equilibrio tra freschezza e residui zuccherini. Le preparazioni a base di pesce sono l'ideale accompagnamento di questo Prosecco. Si sposa molto bene anche con minestre e preparazioni a base di verdura e antipasti leggeri. Ottimo accompagnamento della classica 'happy hour'. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

TASTING

The sweetness and the aromas of the Glera grape meld exceptionally-well together in this Extra Dry version. A subtle straw-yellow with greenish highlights leads the eye to a long-lingering bead that is both dense and refined. The nose is redolent of graceful fruit and floral impressions classic to Glera, while the mousse expands harmoniously on the palate to reveal a lovely balance between crispness and sweetness. Fish-based dishes are the ideal partner to this Prosecco, but it is delicious too with vegetarian soups and other dishes, and with lighter antipasto selections, and makes the perfect happy-hour sipper. Best enjoyed at 6-8°C.