



STORIA & VINI  
1957

**i COLLINARI**  
di ITALO CESCON

## Arancio Prosecco DOC di Treviso

Una selezione di raffinate bollicine dal sapore brioso ed elegante per il consumatore moderno che ama ciò che è bello da vedere e buono da gustare: dalle pregiate uve Prosecco delle colline di Valdobbiadene, dal Raboso del Piave e dal Moscato i nostri spumanti, compagni ideali sia nell'aperitivo che a tutto pasto.

**Classificazione** Prosecco DOC Treviso Extra Dry

**Terreno** medio impasto, argilloso

**Uve** Prosecco 100%

**Sistema di allevamento** Sylvoz

**Densità dei ceppi** 4.500

**Resa per ettaro** 120 q

**Epoca di vendemmia** Seconda e terza decade di settembre

**Vinificazione** L'uva viene diraspata totalmente e pigiata con una pressatura soffice a 0,4 atm ed una presa in mosto al 50%. Avvio della fermentazione a 14°C con lieviti selezionati per 12 giorni

**Residuo zuccherino** 14 gr/lt

**Affinamento** Bottiglia 3 mesi

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore** Giallo paglierino vivace

**Aroma** Di grande ampiezza, intensità ed equilibrio, con fresche note aromatiche che ricordano la mela gialla, la pesca e la crosta di pane

**Gusto** Ricco ed intenso nei sapori di frutta, di consistente ampiezza, morbido e fresco.

**Consigliato con** Aperitivo, pietanze a base di pesce, dai frutti di mare a delicati primi piatti

*Servire a una temperatura di 6°C*

