



STORIA & VINI
1957

i COLLINARI
di ITALO CESCÓN

Bevi Arancio

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 (glera) e Chardonnay V.S.A.Q. Brut

Terreno di medio impasto, argilloso

Uve Prosecco (glera) 70%, Chardonnay 30%

Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità dei ceppi	4.500 ha
Resa per ettaro	150 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 e una presa in mosto al 50%. Avvio della fermentazione a 14°C con lieviti selezionati per 12 giorni
Residuo zuccherino	12 gr/lit
Affinamento	Bottiglia 3 mesi
NOTE DEGUSTATIVE	
Colore	Giallo paglierino vivace, con fine ed abbondante perlage
Aroma	Brioso bouquet floreale e fruttato, con note di mela golden e crosta di pane
Gusto	Deciso, sapido, di buon corpo. Sentori floreali e fruttati di gradevole freschezza formano un insieme di armonica persistenza
Consigliato con	Aperitivo, antipasti di pesce e verdure, primi piatti con frutti di mare e piatti di pesce al forno

Servire a una temperatura di 8°C

