



STORIA & VINI
1957

i COLLINARI
di ITALO CESCÓN

Prosecco DOC di Treviso Frizzante

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 Vino Frizzante

Terreno medio impasto, argilloso

Uve Prosecco 100%

Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità dei ceppi	4.500
Resa per ettaro	130 q
Epoca di vendemmia	Seconda e terza decade di settembre
Vinificazione	Pressatura soffice a 0,5 atm e avvio della fermentazione con lieviti selezionati per 14 giorni circa, con temperature non superiori a 14°C/15°C
Residuo zuccherino	8 gr/lt
Affinamento	Bottiglia 45 giorni

NOTE DEGUSTATIVE

Colore	Giallo paglierino brillante
Aroma	Gradevole, fresco, continuo e con caratteristiche note fruttate
Gusto	Quasi secco, vivo ed allegro, con gusti di mela golden, buon corpo e persistenza. Fragrante ed armonico il finale
Consigliato con	Aperitivo, per continuare a tutto pasto, dagli antipasti ai primi a base di pesce

Servire a una temperatura di 8°C

