



STORIA & VINI
1957

i COLLINARI
di ITALO CESCON

Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG

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 Superiore di Valdobbiadene DOCG Extra Dry

Terreno di origine sabbiosa e argillosa

Uve Prosecco 100%

Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità dei ceppi	4.500
Resa per ettaro	110 q
Epoca di vendemmia	Seconda e terza decade di settembre
Vinificazione	L'uva viene diraspata e messa in pressa ad una temperatura di 5/6°C. La spremitura è molto soffice e il "mosto fiore" è ottenuto con un massimo di 0,3 atm di pressione. La fermentazione dura circa 15 giorni, ad una temperatura di 14/15°C.
Residuo zuccherino	16 gr/lit
Affinamento	Bottiglia 3/4 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore	Giallo paglierino brillante con spuma persistente
Aroma	Numerosi aromi fruttati di mela e pera si fondono con note floreali
Gusto	In bocca è morbido, fresco e fragrante. Si ritrovano fini sapori di frutta, esaltati dall'anidride carbonica
Consigliato con	Aperitivo, antipasti magri e piatti di pesce

Servire a una temperatura di 6°C

