

DAME

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G.

DRY MILLESIMATO

MILLESIMATO SPARKLING WINE

Fino al secolo scorso, prima della costruzione dell'attuale cantina, i Conti di Collalto usavano vinificare le loro uve all'interno delle mura del Castello di San Salvatore. Già a partire dal medioevo producevano vini rossi da accompagnare ai piatti di carne e selvaggina, e vini bianchi per i formaggi, le zuppe di verdura e i pesci di fiume. Completavano poi la cantina con un Prosecco amabile e fragrante. Con le uve raccolte nella parte più a sud della collina, vendemmiate più tardi rispetto alle altre per ottenere una maggior concentrazione di zuccheri, si otteneva un Prosecco sontuoso e intensamente fruttato, particolarmente apprezzato dalle Dame del castello che solevano sorbirlo nei lunghi pomeriggi d'estate accompagnato da qualche biscottino o qualche galletta con lo stracchino del latte delle mucche dei pascoli della contea.

Per questo motivo abbiamo voluto chiamare Dame il nostro Dry, un omaggio alle Dame di un tempo e alle dame di oggi.

Until the 20th century, when the current wine production facility was built, the Counts of Collalto produced their wines within the walls of Castle of San Salvatore. As far back as the Middle Ages, they produced red wines to accompany meat dishes and wild game, and white wines to go with cheeses, vegetable soups, and fresh-water fish. A fragrant, lightly-sweet Prosecco completed the line. The grapes grown on the southernmost part of the hill, which were picked later than the others to obtain higher sugar levels, yielded a magnificent, richly-fruited Prosecco, which was particularly enjoyed by the dame, the ladies of the Castle, who loved sipping it during the long summer afternoons, accompanied by petits fours or a galette, along a fresh stracchino cheese made of milk from cows pastured on local grasses. This is the reason why we named our Dry Prosecco Dame, as an homage to the ladies of yesteryear and to those of today.



COLLALTO®

Riconoscimenti/Awards:

2016



2015



FASCETTA D'ORO 2015



DAME

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G.

DRY MILLESIMATO

MILLESIMATO SPARKLING WINE

TERRITORIO

Uve: Glera proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: colline di Susegana (zona classica del Prosecco Superiore)

Esposizione: sud

Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso, con base calcarea

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 135 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 termocondizionati a temperatura controllata (18°C). L'affinamento e la sosta sulle fecce nobili avvengono in acciaio per un periodo che varia da tre a sei mesi.

Presa 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, e la successiva stabilizzazione tartarica, il vino viene filtrato e imbottigliato.

Affinamento: in autoclave 1-2 mesi, successivamente in bottiglia 1-2 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Residuo zuccherino: 23 g/l

Acidità: 5,5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera grown exclusively in our estate vineyards

Location: hills of Susegana (Prosecco Superiore classic zone)

Aspect: south

Soils: predominantly clay, on a limestone base

HARVEST

Yield per hectare: 135 quintals

Harvest period: 10-20 September

WINE PRODUCTION

Vinification: the clusters are pressed gently, and the must gravity-settled, then fermented in temperature-controlled (18°C) steel tanks. The wine then matures sur lie in steel for 3-6 months.

Secondary fermentation: the wine receives its effervescence through the Martinotti-Charmat method. After a period of maturation sur lie, followed by tartaric stabilisation, the wine is filtered and bottled.

Maturation: 1-2 months in steel pressure tanks, then 1-2 months in bottle.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 11.5% vol.

Residual sugar: 23 g/l

Acidity: 5.5 g/l



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

In questa versione, la più ricca in termini di zuccheri residui, sono state preservate le caratteristiche varietali del vitigno, facendo convivere la naturale freschezza con la seducente morbidezza, garantendone così un perfetto equilibrio gusto-olfattivo. Alla vista si presenta con un giallo paglierino molto delicato. Finissimo il suo perlage, molto persistente, e ottima la sua spuma. Il bouquet risulta estremamente elegante e fine, con ricordi di fiori bianchi e frutta (pesca a polpa bianca, agrumi, banana appena matura sono i suoi rimandi olfattivi). Setosità e freschezza sono le sue note distintive offrendo al palato una misurata dolcezza. L'abbinamento migliore sono i dolci da forno nelle varie declinazioni: crostate alla frutta, pasticceria secca, paste lievitate. Da provare anche con spiedini di frutta o frutta caramellata. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

TASTING

This style, the richest in terms of residual sugar, preserves the qualities classic to the grape variety, and makes possible a duet between the wine's natural crispness and its silky smoothness, thus ensuring a near-magic balance between bouquet and palate. It appears a very delicate straw yellow, then displays a graceful, long-lingering bead and dense mousse of pin-point bubbles. The bouquet is admirably elegant and refined, releasing impressions of spring flowers, white peach, citrus, and just-ripe banana. Its hallmark qualities of crispness and silkiness give the palate its judicious sweetness. It is ideally paired with an entire array of baked desserts, including fruit pies, petits fours, and leavened pastries, but the adventuresome will want to try it with fresh fruit skewers or caramelised fruit. Best enjoyed at 6-8°C.



0,75 L