



COLLALTO®

LA CUVÉE
SPUMANTE EXTRA DRY
SPARKLING WINE EXTRA DRY





COLLALTO®

LA CUVÉE

SPUMANTE EXTRA DRY

SPARKLING WINE EXTRA DRY

TERRITORIO

Uve: Incrocio Manzoni Bianco, Riesling Renano e Glera in percentuali variabili a seconda dell'annata

Ubicazione: colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave

Esposizione: sud

Tipologia suolo: di medio impasto, tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 100-150 q.li a seconda del vitigno

Epoca di vendemmia: diverse, a seconda dei vitigni, comunque tra la fine del mese di agosto e metà settembre

CANTINA

Vinificazione: ad una pressatura effettuata in maniera soffice, segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio termo-condizionati a temperatura controllata (18°C).

Presa di spuma: Il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat fino al raggiungimento di 4,5 bar. Dopo la presa di spuma, il vino viene filtrato e imbottigliato.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Residuo zuccherino: 15 g/l

Acidità: 5,5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Incrocio Manzoni Bianco, Riesling Renano and glera in variable percentage depending on the growing season

Aspect: south

Soils: medium-textured, predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 100-150 quintals, depending on grape variety

Harvest period: various periods, depending on the grape variety, between late August and mid-September

WINE PRODUCTION

Vinification: the grapes are pressed gently, then the must is given a gravity settling and fermented in temperature-controlled tanks at 18°C.

Secondary fermentation: the wine receives its effervescence through the Martinotti-Charmat method, until it reaches 4.5 atmospheres. It is then filtered and bottled.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 11.5% vol.

Residual sugar: 15 g/l

Acidity: 5.5 g/l



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

DEGUSTAZIONE

Questo spumante nasce dall'assemblaggio di diversi vitigni a bacca bianca che lo rendono particolarmente versatile: ottimo per la miscela così come per la fruizione nel contesto di un pasto. Alla vista evidenzia un invitante colore giallo paglierino ed una effervescenza sottile e continua. Di buona complessità olfattiva, al palato risulta immediato, fresco e di gusto gradevole. In abbinamento, a tutto pasto, si accompagna con primi piatti leggeri e preparazioni a base di pesce e di carni bianche. Da consigliarsi come aperitivo, si presenta ottimamente come ingrediente di aperitivi e cocktail. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

TASTING

This sparkling wine represents the marriage together of various white grape varieties, which gives it its particular versatility; it is outstanding for shipping in wine bars, as a mixed drink ingredient, and for enjoying during a meal. It appears an inviting straw-yellow, and beguiles the eye with its slender, continuously-cascading bead. Its fragrant complexity on the nose is matched by a crisp palate with straightforward, self-confident flavours. Enjoy this cuvée throughout the meal, with first courses, seafood, and lighter meats. It makes a delicious aperitif wine and a stand-out ingredient in mixed drinks. Enjoy best at 6-8°C.