

PROSECCO TRANQUILLO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO D.O.C.G.



COLLALTO®



Riconoscimenti/Awards:



FASCETTA D'ORO 2017



COLLALTO®

PROSECCO TRANQUILLO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO D.O.C.G.

TERRITORIO

Uve: Glera in purezza, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave

Esposizione: sud

Tipologia suolo: di medio impasto, tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 135 q.li

Epoca di vendemmia: 15-20 settembre

CANTINA

Vinificazione: alla classica pressatura, estremamente soffice, segue la decantazione statica e la successiva fermentazione in serbatoi termo-condizionati alla temperatura controllata di 17-18°C. Avviene poi la maturazione del vino sulla propria feccia nobile.

Affinamento: in bottiglia 1 mese.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Acidità: 5 g/l

GROWING AREA

Grapes: 100% Glera, grown exclusively in our estate vineyards

Location: Treviso-area hills near the left bank of the Piave river

Aspect: south

Soils: medium-textured, predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 135 quintals

Harvest period: 15-20 September

WINE PRODUCTION

Vinification: the clusters are given the classic, extremely gentle pressing; the juice is gravity-settled then fermented in temperature-controlled steel tanks at 17-18°C. The wine then matures sur lie.

Maturation: 1 months in the bottle.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 11.5% vol.

Acidity: 5 g/l

DEGUSTAZIONE

La versione 'tranquilla' del Prosecco, ovvero quella che prevede l'assenza di bollicine, rappresenta la versione più tradizionale del Prosecco stesso. Il segreto del successo di questo vino, sta nella sua estrema serbevolezza e nella sua delicata leggerezza. Il colore del vino risulta più carico rispetto alle più note versioni spumanti e al naso mantiene tutte le caratteristiche varietali del vitigno. La beva è lineare e delicata e regala una piacevolezza immediata. Gli abbinamenti vanno dalle zuppe e i risotti con i classici ortaggi (radicchio di Treviso, asparagi, funghi), ai salumi freschi e ai formaggi a pasta morbida, fino alle preparazioni più delicate della cucina orientale. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 8-10°C.

TASTING

The "still" style of Prosecco, or that without effervescence, represents the most traditional version of the very essence of Prosecco. This version's secret of success lies in its significant cellarability and in its graceful delicacy. Its colour is deeper compared to the more well-known sparkling version, and the nose show-cases all of the varietal characteristics of the grape. The palate shows a consistent yet delicate progression, and an upfront, immediate pleasurable. It partners well with soups and salads with the classic ingredients Treviso radicchio, asparagus, mushrooms, with salumi, and soft cheeses, as well as with the lighter styles of Asian dishes. Enjoy best at 8-10°C.



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA