

ISABELLA
RIVE DI COLLALTO
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
METODO CHARMAT LUNGO
MILLESIMATO SPARKLING
WINE LONG CHARMAT METHOD



COLLALTO®

Riconoscimenti/Awards:



92 POINTS



87/100 POINTS



MEDAGLIA D'ARGENTO
SILVER MEDAL



92 POINTS

"Le Rive": si chiamano così le pendenze più scoscese delle nostre colline del Conegliano-Valdobbiadene.

Le uve per le nostre Rive, accuratamente selezionate, provengono da un'amena collina, di origine morenica, che si trova a nord del Castello di San Salvatore, la collina di Collalto. Il vigneto, di oltre un ettaro, si trova proprio sul cocuzzolo della collina ed è circondato da un grazioso boschetto che lo protegge.

Su questa collina, oltre mille anni fa, si sono insediati gli antenati della principessa Isabella, costruendo il loro primo castello e da questa hanno preso il nome, diventando poi i Conti di Collalto.

Oggi ancora, come allora, la famiglia Collalto presiede queste colline con lo stesso grande amore.

E' per questo che abbiamo voluto chiamare le nostre Rive di Collalto **"ISABELLA"**: un omaggio alla Principessa Isabella e alla sua famiglia che, per mille anni, ha saputo preservare queste terre intatte.

"Le Rive" is the name that designates the steepest slopes of our Conegliano-Valdobbiadene hills.

The grapes for our Rive Prosecco are painstaking selected from vineyards planted on a striking site on the Collalto hill, which lies to the north of the San Salvatore Castle.

The vineyard, more than a hectare in extent on the crown of the hill, is planted in morainic-origin soils and surrounded by a lovely wood that protects it.

Here, more than a thousand years ago, Princess Isabella's ancestors settled, building the first castle. Its name, too, became theirs, and they later won the rank of Counts of Collalto.

Today, just as then, the Collalto family stewards these hills with the same intense love.

*And that is the reason that we decided to name our Rive di Collalto **ISABELLA**: a tribute to Princess Isabella and to the family that has succeeded, over the course of a thousand years, in preserving these hills in their natural beauty.*



ISABELLA

RIVE DI COLLALTO

PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G.

METODO CHARMAT LUNGO

MILLESIMATO SPARKLING

WINE LONG CHARMAT METHOD

TERRITORIO

Uve: Glera

Ubicazione: Rive di Collalto

Esposizione: sud

Tipologia suolo: di origine morenica con terreno argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 120 q.li

Epoca di vendemmia: 1-10 settembre

CANTINA

Vinificazione: ad una pressatura effettuata in maniera soffice segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi termo-condizionati a temperatura controllata (18°C). L'affinamento e la sosta sulle fecce nobili avvengono in acciaio per un periodo che varia da 3 a 6 mesi.

Presa di spuma: il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat. Dopo un lungo periodo di sosta sui lieviti di circa nove mesi, seguente alla presa di spuma, il vino viene filtrato e imbottigliato con una pressione in bottiglia di 4.5 atmosfere.

Affinamento: in autoclave 9 mesi, successivamente in bottiglia 1-2 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12% vol.

Residuo zuccherino: 5 g/l

Acidità: 5,8 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera

Vineyard location: Rive di Collalto

Vineyard aspect: South

Soil profile: Clay, morainic-derived

HARVEST

Yield: 120 q./hectare

Harvest period: 1-10 September

WINE PRODUCTION

Vinification: The clusters are given a gentle pressing, after which the must is gravity-settled, then undergoes a controlled-temperature (18°C) fermentation in steel tanks. The wine matures sur lie in steel for 3-6 months.

Secondary fermentation: The Martinotti-Charmat Method is utilised to give the base wine its effervescence, and the sparkling wine then rests sur lie for a significant period, after which it is stabilised, filtered, and bottled with a pressure in the bottle of 4.5 atmospheres.

Ageing: Nine months in steel pressure tanks, followed by 1-2 months in the bottle. Months in the bottle.

TECHNICAL DATA

Alcohol: 12% vol.

Residual sugar: 5 g/l

Acidity: 5.8 g/l



0,75 L



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

“Visivamente il colore ha raffinata tonalità giallo paglierino tenue, l'aspetto è molto vivace, luminoso, brillante, aristocratico direi: le bollicine sono finissime e persistenti. L'olfatto, molto accattivante, si distingue per eleganza e finezza, ben definito e preciso. Evidenzia profumi floreali, fruttati, freschi, con note che riconducono a sensazioni minerali; presenti i sentori fragranti, di lievito, ma ben amalgamati, non dominanti, considerando anche il lungo affinamento. Al palato, sono indiscutibili l'immediata piacevolezza e serbevolezza, l'effervescenza ricca, fine e cremosa con un inaspettato livello di morbidezza, amabilità ed equilibrio gusto-olfattivo. Ottime l'intensità e la persistenza, con un suadente finale.” (F. Buratto)

Ideale a tutto pasto in particolare con piatti di pesce, frittore e piatti della tradizione come i nervetti, le cervella fritte o i bigoli in salsa.

Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

TASTING

“The wine displays a pale yet stylish straw-yellow, quite vibrant and luminous, even aristocratic, I would say. The bead, very long-lasting, is composed of tiny, almost pin-point bubbles. The bouquet is immediately appealing, clean-contoured and precise, and distinctive for its elegance and finesse. It releases pronounced floral and fruit notes, plus a refreshing crispness that takes on a pleasant, mineral tang, backgrounded by a fragrant yeastiness that is judicious and well-integrated, somewhat surprising considering the wine's lengthy ageing. The palate is notable for its evident cellarability yet immediate enjoyability, for a complex, creamy mousse that offers an unexpected degree of smoothness, and for its hint of sweetness. The wine demonstrates impressive balance between nose and palate, intensity of flavours, and an ultra-appealing, long-lived finish.” (F. Buratto)

Rive di Collalto **ISABELLA** can be enjoyed throughout the meal, and in particular with preparations of fish, fried foods, and classic Veneto dishes such as nervetti (onion-seasoned pressed tendons of veal), fried brains of veal, and sauced bigoli.

Best enjoyed at 6-8°C.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA