

**SILKY  
PROSECCO**

D.O.C. TREVISO EXTRA DRY  
SPARKLING WINE EXTRA DRY



**COLLALTO®**

Riconoscimenti/Awards:



91 POINTS



# SILKY PROSECCO

D.O.C. TREVISO EXTRA DRY  
SPARKLING WINE EXTRA DRY

## TERRITORIO

**Uve:** Glera

**Ubicazione:** colline trevigiane

**Esposizione:** sud

**Tipologia suolo:** tendenzialmente argilloso

## VENDEMMIA

**Resa per ettaro:** 180 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 d'acciaio termocondizionati a temperatura controllata (18°C).

**Presatura 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, il vino viene filtrato e imbottigliato.

**Affinamento:** in autoclave 1 mese.

## DATI ANALITICI

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Residuo zuccherino:** 15 g/l

**Acidità:** 5,7 g/l

## GROWING AREA

**Grapes:** Glera

**Location:** Treviso-area hills

**Aspect:** south

**Soils:** predominantly clay

## HARVEST

**Yield per hectare:** 180 quintals

**Harvest period:** 10-20 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. After a period of maturation sur lie, the wine is filtered and bottled.

**Maturation:** 1 month in steel pressure tanks.

## TECHNICAL ANALYSIS

**Alcohol:** 11% vol.

**Residual sugar:** 15 g/l

**Acidity:** 5.7 g/l



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



# COLLALTO®

## DEGUSTAZIONE

La morbidezza degli zuccheri e gli aromi dell'uva Glera si fondono egregiamente in questa versione Extra-Dry. Alla vista si presenta con un perlage ricco, fine e persistente ed un colore giallo paglierino scarico con leggeri e nervosi riflessi verdolini. Al naso i tipici sentori della Glera floreali e fruttati emergono finemente. In bocca la sua spuma si espande armoniosamente in un notevole equilibrio tra freschezza e residui zuccherini. Le preparazioni a base di pesce sono l'ideale accompagnamento di questo Prosecco. Si sposa molto bene anche con minestre e preparazioni a base di verdura e antipasti leggeri. Ottimo accompagnamento della classica 'happy hour'. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

## TASTING

The sweetness and the aromas of the Glera grape meld exceptionally-well together in this Extra Dry version. A subtle straw-yellow with greenish highlights leads the eye to a long-lingering bead that is both dense and refined. The nose is redolent of graceful fruit and floral impressions classic to Glera, while the mousse expands harmoniously on the palate to reveal a lovely balance between crispness and sweetness. Fish-based dishes are the ideal partner to this Prosecco, but it is delicious too with vegetarian soups and other dishes, and with lighter antipasto selections, and makes the perfect happy-hour sipper. Best enjoyed at 6-8°C.