



# RIVE DI COL SAN MARTINO BRUT

DOCG

COLLE REGINA

---

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG di Colle Regina è uno spumante brut vinificato con uve Glera e alcune varietà antiche tipiche dei vecchi vigneti di collina (Perera, Bianchetta e Verdiso). Il terroir composto da conglomerati rocciosi e silicati, insieme ad un microclima ottimale gli conferiscono freschezza, sapidità e mineralità; caratteristiche rafforzate dal bassissimo residuo zuccherino. La raccolta delle uve è completamente fatta a mano.

Un prodotto che esalta le grandi caratteristiche primarie del vitigno.

---

## CARATTERISTICHE

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Tipo</b>                  | Spumante  |
| <b>Sottotipo</b>             | Bianco  |
| <b>Denominazione</b>         | DOCG  |
| <b>Classificazione</b>       | Superiore                                       |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia  |
| <b>Regione di produzione</b> | Veneto  |
| <b>Localizzazione</b>        | Colline di Col San Martino                      |
| <b>Vitigno</b>               | Glera 85% ;Perera 5% ;Bianchetta 5% ;Verdiso 5% |
| <b>Specificazione</b>        | Brut  |
| <b>Gradazione</b>            | 11.50 % vol.                                    |
| <b>Zuccheri</b>              | 4 g/l   |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt)                              |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Colore</b>                  | Giallo paglierino con riflessi verdolini   |
| <b>Gusto</b>                   | Fresco, sapido e minerale. Il perlage molto fine   |
| <b>Profumo</b>                 | Intenso, fine e schietto. Fruttato di mela golden, sentori di pera e pesca bianca. Si percepisce un leggero sentore di fiori bianchi                         |
| <b>Abbinamenti</b>             | Antipasti di pesce crudo, antipasti di crostacei, antipasti di molluschi, primi con pesce, formaggi freschi, primi con cereali, primi con crostini e tartine |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 6°- 8°   |

## DATI DI PRODUZIONE

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Esposizione</b>       | Sud  |
| <b>Altitudine</b>        | 300/330 m s.l.m. m   |
| <b>Tipologia terreno</b> | Conglomerati rocciosi con argille, silicati di ferro e alluminio |
| <b>Allevamento</b>       | Cappuccina   |
| <b>Densità impianto</b>  | 2.500-3.000 piante a ettaro                                      |
| <b>Età ceppi</b>         | Mediamente 20 anni   |
| <b>Resa per ettaro</b>   | 115 quintali   |

**Epoca vendemmia** Dal 15 al 30 settembre

**Tipo raccolta** Manuale

**Metodi di difesa** Secondo le direttive del Consorzio di tutela Conegliano Valdobbiadene DOCG

**Vinificazione** Pressatura soffice. Affinamento sulle fecce fini prima della spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat. Il tutto avviene a temperatura controllata

**Affinamento** In bottiglia per 2 mesi