



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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

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