RIVE DI COL SAN MARTINO EXTRA DRY

DOCG

COLLE REGINA

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG di Colle Regina è uno spumante Extra Dry vinificato con uve Glera e alcune varietà antiche tipiche dei vecchi vigneti di collina (Perera, Bianchetta e Verdiso). La freschezza, sapidità e mineralità data dal terroir e dal microclima sono in perfetto equilibrio con gli zuccheri. Nell' Extra Dry le note fruttate di mela e pesca bianca vengono esaltate. La raccolta delle uve è completamente fatta a mano.
Ne viene esaltata l'aromaticità e l'eleganza.

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	Extra Dry
Gradazione	11.50 % vol.
Zuccheri	13,5 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Freschezza, sapidità e mineralità sono ben compensate dal residuo zuccherino caratteristico della versione extra dry. In bocca viene esaltata la piacevolezza e l'equilibrio
Profumo	Intenso, fine e schietto. Fruttato di mela golden, pera e pesca bianca, lievi sentori agrumati. Si percepiscono note di fiori d'acacia
Abbinamenti	Antipasti di pesce crudo, antipasti di crostacei, antipasti di molluschi, primi con cereali, formaggi freschi, primi con verdura, secondi piatti di carni bianche
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