

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