

BORG COL

Località Col 11 31051 FOLLINA (TV) Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: info@alcol.tv

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY

Vitigni utilizzati: Glera 100%

Zona ubicazione vigneti: Loc. Col parte alta (riva) Per questo prodotto vengono scelte le migliori uve dell'annata che normalmente si trovano nelle "Rive" (Vigneti di collina con forte pendenza).

Altitudine: 300 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: limoso Orientamento ed esposizione delle viti: a terrazze est-ovest per l'elevata pendenza.

Sistema di allevamento: sylvoz e doppio capovolto

Cepi/ha: 4000

Resa uva q.li/ha: 120 q.li/ha

Epoca della vendemmia: metà settembre

Pressatura: soffice

Tecnica di spumantizzazione: metodo charmat

Fermentazione malolattica: no

Durata maturazione: 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

Resa di uva in vino: 70%

Alcol svolto: 11,50% vol

Zuccheri residui (g/l): 17

Acidità totale (g/l): 6,40

Ph: 3,20

Estratto secco (g/l): 17,5

Pressione afrometrica bar a 20° C: 4,50

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e con antipasti della tradizione.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Scatole da 6 bottiglie

Peso: 9,58 Kg. per scatola

Formati: 0,75 l e 1,5 l

TECNOLOGIA: La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati.

Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per circa un mese, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma.

La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Perlage: minuto e persistente.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: elegante, netto, fruttato per tipico aroma.

Sapore: caratteristico, gradevolmente acidulo, armonico.

