

COL DE MAR

PROSECCO ROSÉ DOC

MILLESIMATO | BRUT

NOTE DI PRODUZIONE IN VIGNETO

Provincia di origine: Venezia
Vitigni: 90% Glera - 10% Pinot Nero
Altitudine: 11 metri s.l.d.m.
Tipo di terreno: argilloso calcareo di origine alluvionale
Esposizione vigneti: nord - sud
Forma di allevamento: Sylvoz
Densità impianto Glera: 3.000 ceppi per ettaro
Densità impianto Pinot Nero: 3.600 ceppi per ettaro
Produzione Glera: 15.000 - 18.000 kg per ettaro
Produzione Pinot Nero: 10.000 - 13.000 kg per ettaro
Epoca di vendemmia Glera: inizio settembre
Epoca di vendemmia Pinot Nero: fine agosto
Raccolta: meccanica

NOTE DI PRODUZIONE IN CANTINA

Vinificazione Glera: le uve vengono vinificate in bianco. Alla pigiatura segue una pressatura soffice. Assemblaggio finale precedente la presa di spuma con il 10% di Pinot Nero.
Vinificazione Pinot Nero: le uve vengono vinificate in rosso. Alla pigiatura soffice segue una macerazione a contatto con le bucce che si protrae per circa 10 - 15 giorni. Assemblaggio finale precedente la presa di spuma con il 90% di Glera.
Fermentazione primaria Glera: a temperatura controllata di 15 - 16 °C con lieviti selezionati per 20 - 25 giorni.
Fermentazione primaria Pinot Nero: a temperatura controllata di 24 - 25 °C con lieviti selezionati per 10 - 15 giorni.
Fermentazione malolattica: no
Fermentazione secondaria: metodo Martinotti-Charmat. A temperatura controllata di 15-16 °C con lieviti selezionati per 20 - 25 giorni.
Affinamento in autoclave: 4 mesi.
Affinamento in bottiglia: 1 mese.
Potenziale produttivo aziendale: 28.000 bottiglie per anno.

INFORMAZIONI TECNICO ANALITICHE

Grado alcolico: 11,50% vol.
Residuo zuccherino: 8 - 9 grammi per litro
Acidità totale: 5,80 - 6,30 grammi per litro
Sovrapressione: 5,25 - 5,50 atm
Contenuto in solfiti: 80 - 120 mg per litro

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa tenue con spuma brillante e setosa.
Perlage: fine e persistente.
Bouquet: delicate note di rosa e raffinati sentori di piccoli frutti di sottobosco.
Gusto: suadente, fresco e articolato su note di ribes e fragoline selvatiche.
Temperatura di servizio: 5 - 6 °C
Bicchiere di servizio: bicchiere dal gambo sottile e forma allungata.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo è eccellente anche in abbinamento con ostriche, tartufi di mare e scampi.

COME INDICARE NELLA CARTA DEI VINI

Prosecco Rosé DOC
Millesimato BRUT
COL DE MAR

DURATA E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.
Durata: da consumarsi preferibilmente entro 2 anni dalla vendemmia.

CONFEZIONAMENTO

Formati disponibili: bottiglie da 750 ml.
Confezioni disponibili: scatole da 6 bottiglie coricate verticalmente.
Pallet disponibili: 80 scatole da 6 bottiglie con 5 file da 16 confezioni oppure 96 scatole da 6 bottiglie con 6 file da 16 confezioni.




COL DE MAR
RESPECT YOUR PLANET

www.coldemar.it