



Col Reàl

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE

Vino e Denominazione

Conegliano-Valdobbiadene Superiore Spumante Extra-Dry.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Godere di un calice di Col Reàl e pensare alla poesia del paesaggio delle vigne di Collalbrigo, inserite all'interno del territorio riconosciuto patrimonio universale dell'Unesco. Il paradiso non è poi così lontano.

Vitigno

100% Glera.

Caratteristiche dei terreni

La vigna di Col Reàl si trova in cima a una dolce collina in Collalbrigo. È un terreno argilloso dove la creta gialla domina la poca sabbia presente. Essa riesce a supportare la vite nella siccità estiva consentendo di ottenere sempre uve dagli aromi freschi e floreali.

Sistema di allevamento, resa per ettaro ed Epoca di vendemmia

Sylvoz corto, attorno ai 120 quintali per ettaro, seconda decade di settembre.

Vinificazione

L'uva raccolta rigorosamente a mano viene pigiata e sottoposta a soffice pressatura. Dopo la decantazione statica il mosto fiore viene fatto fermentare in tini di acciaio. Dopo una serie di travasi il vino è pronto per la rifermentazione in autoclave e a seguire viene imbottigliato.

Dati analitici medi

Alcool: 11,5% vo Acidità totale: 5,80 g/l pH: 3,30

Residuo zuccherino: 13 g/l

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio

È il vino che suscita subito simpatia per la sua leggerezza e vivacità. I delicati profumi fruttati e i lampi delle bollicine si esprimono qui al meglio.

È un vino fresco, fruttato con ricordi di mela acerba, floreale con note del fiore di glicine e di acacia.

Dal colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli, dimostra sottile perlage di giusta persistenza.

Servire a 6°C.

Note di degustazione

Ottimo come aperitivo e nei momenti lieti; può accompagnare piatti leggeri, considerata la delicata vivacità.