



# Col Reàl

## Scheda Tecnica



BONOTTODELLETEZZE

### Vino e Denominazione

Conegliano-Valdobbiadene Superiore Spumante Brut  
Rive di Collalbrigo-Costa Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
Godere di un calice di Col Real 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 ad 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. Vendemmia a mano come da tradizione nella 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 l'imbottigliamento.

### Dati analitici medi

Alcool: 11,5% vol    Acidità totale: 6,30 g/l    pH: 3,15    Residuo zuccherino: 7,5 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 verdolini, 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 delicatezza.