

COSTA DEI FALCHI

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG - RIVE DI COLLALTO - EXTRA BRUT

DENOMINAZIONE: "Costa dei Falchi" Prosecco Superiore Extra Brut.
CLASSIFICAZIONE: Conegliano Valdobbiadene DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) Rive di Collalto.
TIPOLOGIA: vino bianco spumante.
UVE/VITIGNO: Glera in purezza.
ZONA DI PRODUZIONE: vigneti aziendali in Col Sandago, nel Comune di Susegana (TV).
TERRENO: argilloso calcareo, con scheletro in arenaria. Poco profondo.
RESA: 120 Q.li/ha.
VENDEMMIA: manuale, durante la seconda metà di settembre.
VINIFICAZIONE: diraspatura e pressatura soffice delle uve, macerazione a freddo delle stesche in vinificatori alla temperatura di 10 °C per 36 ore. Pressatura del pigiato e fermentazione a temperatura controllata del mosto a 16-17 °C. Affinamento in acciaio per 2-3 mesi.
PRESA DI SPUMA: il vino base rifermenta nuovamente in autoclave a temperatura controllata costante di 16-17 °C per 90 giorni, segue poi stabilizzazione tartarica e filtrazione a freddo.

PROFILO ORGANOLETTICO

ASPETTO: brillante, di colore giallo paglierino, con sviluppo di spuma fine e persistente.
PROFUMO: ampio con note fruttate e floreali.
GUSTO: secco ed armonico, molto sapido, gradevole e persistente.
ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, adatto a tutto pasto in particolare piatti delicati e pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C

DATI ANALITICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol
ACIDITÀ: 6-6,5 g/l
ZUCCHERI RESIDUI: < 3 g/l
FORMATO: 750 ml, 1500 ml

NAME: "Costa dei Falchi" Prosecco Superiore Extra Brut.
CLASSIFICATION: Conegliano Valdobbiadene DOCG (Controlled and Guaranteed Designation of Origin) - PDO. Rive di Collalto.
TYPE: sparkling white wine.
GRAPE VARIETY: pure Glera.
PRODUCTION AREA: Col Sandago company vineyards in Susegana (TV).
SOIL: calcareous, clayey with sandstone subsoil, relatively shallow.
YIELD: 12.000 Kg/hectare.
HARVEST: grapes are hand-picked during the second half of September.
VINIFICATION: destemming and soft pressing of the grapes, cold maceration of the same at 10 °C for 36 hours. Pressing of the crushed grapes and temperature-controlled fermentation of the must at 16-17 °C. Ageing in steel for 2-3 months.
SECONDARY FERMENTATION: the base wine is re-fermented in an autoclave at the constant controlled temperature of 16-17 °C for 90 days, this is followed by tartaric stabilization and cold filtration.

TASTING NOTES

APPEARANCE: brilliant, straw-yellow colour, with a fine and persistent perlage.
AROMA: full, with fruity and floral notes.
FLAVOUR: dry and harmonious, savory, pleasant and lingering.
SERVING SUGGESTION: excellent as an aperitif wine, suitable as an all-around wine, particularly with delicate dishes and fish.
SERVING TEMPERATURE: 8 °C

ANALYTICAL DATA

ALCOHOL CONTENT: 11.5% Vol
ACIDITY: 6-6.5 g/l
RESIDUAL SUGAR: < 3 g/l
BOTTLE: 750 ml, 1500 ml

