

COLLE BAIO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT - VINO BIOLOGICO

- Giacitura del vigneto:* Esposizione a sud-ovest.
Terreno: Per metà argilloso, scheletro medio.
Per metà argilloso - limoso.
Vitigni: 85% Glera, 5% Bianchetta,
4% Perera, 6% Verdiso.
N° ceppi x Ha: 3.000
Produzione media x ceppo: kg 4,0 - 4,4
Resa HL x Ha: 90 – 95
Resa max per Ha: 13,5 tonnellate.
Acidità Totale gr/l: 5,5 – 6,0
Alcool svolto: 11% vol
Residuo zuccherino gr/l: 11
P.H.: 3,10 – 3,20
SO2 totale mg/l: 130 – 140
In vigneto: Uve coltivate con agricoltura biologica e raccolte secondo la tecnica del “*uvaggio in vigna*”: poiché nello stesso appezzamento di vigneto sono coltivate anche le varietà del taglio classico del Prosecco Superiore DOCG, al momento della vendemmia vengono raccolte assieme per creare un “*uvaggio*” direttamente in vigneto.
- Produzione e Vinificazione* La produzione avviene in modo separato da ogni altro vino prodotto da Il Colle.
Vinificazione in bianco dopo spremitura soffice delle uve. Metodo di spumantizzazione Charmat.
- Colore:* Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Perlage: Fine e persistente.
Olfatto: Profumo aromatico caratteristico con sentori di mela, banana, frutta esotica, note di pesca e rosa gialla.
Sapore: Pur essendo un vino biologico, denota una particolare eleganza. Apprezzato per la notevole freschezza, è un vino secco, leggero, leggermente sapido, equilibrato ed armonico.
- Abbinamenti gastronomici:* Ideale come aperitivo, è ottimo a tutto pasto con menù di pesce, ma anche con primi piatti leggeri, risotti o carni bianche. La sua leggerezza lo rende piacevole in ogni momento della giornata.





Temperatura di servizio: 6 °C.

Durata per il consumo: 12 mesi.

Curiosità: Il nome “Colle Baio” deriva dal terreno in cui crescono le uve di questo prodotto, un tempo utilizzato da un nobile conte come pista per far sgambare i suoi cavalli dal manto Baio.

Codice EAN bottiglia: 8029061001414

Codice EAN cartone: 8029061001421

Bottiglie x cartone: 6

Cartoni x paletta: 96 (6 strati x 16 cartoni)

Paletta: EPAL