



## ICY BUBBLES CUVÉE BLANCHE

### VINO SPUMANTE EXTRA DRY

#### VIGNETO

**Zona di produzione:** Provincia di Treviso.

**Varietà:** Glera.

**Densità di impianto:** 2.800 – 3.000 ceppi ettaro.

**Resa ettaro:** 110 - 120 ettolitri/ettaro.

**Resa per pianta:** 5,5 – 6,5 kg/pianta.

**Epoca di vendemmia:** metà - fine settembre.

#### VINIFICAZIONE

**Recipiente di fermentazione:** in acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** controllata, massimo 20° C.

**Lieviti:** selezionati.

**Durata di fermentazione:** 10 giorni circa.

**Fermentazione malolattica:** no.

#### SPUMANTIZZAZIONE

**Spumantizzazione:** metodo Martinotti.

**Maturazione:** in autoclave a temperatura controllata, massimo 15° C. Refrigerazione per 8 giorni.

#### DATI TECNICI

**Grado alcolico:** 11% vol.

**Grado zuccherino:** 16 - 18 grammi per litro.

**Acidità totale:** 5,5 – 6,5 grammi per litro.

**PH:** 3.1 - 3.25

#### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

**Profumo:** profumo fruttato, con evidenti sentori di mela e pera.

**Sapore:** leggermente amabile, equilibrato.

**Massima espressione:** entro i 12 mesi dall'imbottigliamento.

**Servizio:** 6° C. Da servire ghiacciato come aperitivo, è perfetto con stuzzichini salati.

**Bicchieri consigliato:** calice.

IL COLLE S.r.l. Azienda Vitivinicola  
Via Colle, 15 - 31020 San Pietro di Feletto (TV) Italia  
T +39 0438 486093 / 486926 - F +39 0438 787958  
E info@proseccoilcolle.it - W www.proseccoilcolle.it