

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



CHARDONNAY

VENEZIA

D.O.C.

2018

*L'uva cresce in collina, tra filari accarezzati
dal clima fresco e dal vento.*

*Il vino è un intreccio di aromi fruttati e minerali,
il compagno perfetto per un momento spensierato.*

In vigneto

L'uva Pinot Chardonnay viene coltivata nei vigneti collinari, nella zona di Conegliano e dintorni. Gode di un ambiente pedoclimatico ideale: il terreno ricco di argilla e calcare, tra i suoi prediletti, e il clima fresco e ventoso, che protegge la buccia sottile dal pericolo di muffe.

In Cantina

Pressatura soffice delle uve.

Fermentazione per circa 12 - 15 giorni in acciaio a una temperatura controllata di 18° C.

Riposo e affinamento per 6 mesi in vasche di acciaio a una temperatura di circa 16° C.

Nel Bicchiere

Il colore è giallo paglierino carico, luminoso, a tratti dorato. I profumi sono prevalentemente fruttati, con sentori esotici e minerali. In bocca è armonico, bilanciato, caratterizzato da una buona freschezza, che lo rendono un abbinamento versatile e un ottimo complemento per piatti freschi e leggeri, da condividere in compagnia.

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



CHARDONNAY

VENEZIA

D.O.C.

2018

Ubicazione: Colline di Conegliano e dintorni.

Terreno: Argilloso e calcareo.

Varietà: Pinot Chardonnay

Età media del vigneto: 10 - 15 anni

N° di ceppi x Ha: 3.000 - 3.200

Produzione media: 150 quintali

Resa hl x Ha: 100 - 105

Acidità totale gr/l 5,30 – 5,80

Alcool svolto: 12,00%

Residuo zuccherino: 3 - 5 gr/l

P.H.: 3.20 – 3.30

Temperatura di servizio: 10 - 12° C.

Durata per il consumo: 24 mesi circa.

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