

# IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



## COLLI DI CONEGLIANO

D.O.C.G.

REFRONTOLO PASSITO

2017

*Ottenuto da uve marzemino, l'uva di Mozart, celebre per essere stata citata anche nel Don Giovanni.*

*Un nettare unico nel suo genere proveniente da soli tre comuni.*

### In vigneto

Le uve utilizzate sono quelle del Marzemino, che possono provenire solo da 3 comuni: San Pietro di Feletto, Refrontolo e Pieve di Soligo.

La vendemmia è anticipata.

### In Cantina

Le uve raccolte vengono lasciate riposare sui graticci fino a gennaio. In seguito vengono diraspate e poi torchiate. La fermentazione in vasche di cemento dura circa 15/20 giorni. Infine, il vino riposa 6 mesi in barrique, per poi essere filtrato e trasferito in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento.

### Nel Bicchiere

È un vino unico, diverso da tutti gli altri prodotti in questo territorio. È un vino sa dessert, da conversazione o da meditazione. Il colore è rosso rubino, con riflessi violacei. Il profumo è intenso con note di mora e di marasca.

### Premi e Riconoscimenti

The Wine Hunter: The Wine Hunter Award ROSSO.

# IL COLLE

EST. 1978

VISIONI



DI VITE



**COLLI DI CONEGLIANO**

**D.O.C.G.**

**REFRONTOLO PASSITO**

**2017**

**Ubicazione:** Colline di San Pietro di Feletto.  
Esposizione Sud-Ovest.

**Terreno:** Misto argilla, marnoso e calcareo.

**Varietà:** Marzemino.

**Età media del vigneto:** 15 anni

**N° di ceppi x Ha:** 4.000

**Produzione media x  
ceppo:** kg 2,2

**Resa hl x Ha:** 20

**Alcool svolto:** 13,5%

**Residuo zuccherino:** 80 - 100 gr/l

**P.H.:** 3.70 – 3.80

**Temperatura di servizio:** 14° C.

**Durata per il consumo:** 5 anni e più

**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