



# RIVE DI COL SAN MARTINO BRUT

DOCG

COLLE REGINA

---

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG di Colle Regina è uno spumante brut vinificato con uve Glera e alcune varietà antiche tipiche dei vecchi vigneti di collina (Perera, Bianchetta e Verdiso). Il terroir composto da conglomerati rocciosi e silicati, insieme ad un microclima ottimale gli conferiscono freschezza, sapidità e mineralità; caratteristiche rafforzate dal bassissimo residuo zuccherino. La raccolta delle uve è completamente fatta a mano.

Un prodotto che esalta le grandi caratteristiche primarie del vitigno.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Classificazione</b>	Superiore
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	Colline di Col San Martino
<b>Vitigno</b>	Glera 85% ;Perera 5% ;Bianchetta 5% ;Verdiso 5%
<b>Specificazione</b>	Brut
<b>Gradazione</b>	11.50 % vol.
<b>Zuccheri</b>	4 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdolini
<b>Gusto</b>	Fresco, sapido e minerale. Il perlage molto fine
<b>Profumo</b>	Intenso, fine e schietto. Fruttato di mela golden, sentori di pera e pesca bianca. Si percepisce un leggero sentore di fiori bianchi
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce crudo, antipasti di crostacei, antipasti di molluschi, primi con pesce, formaggi freschi, primi con cereali, primi con crostini e tartine
<b>Temperatura di servizio</b>	6°- 8°

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Altitudine</b>	300/330 m s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Conglomerati rocciosi con argille, silicati di ferro e alluminio
<b>Allevamento</b>	Cappuccina
<b>Densità impianto</b>	2.500-3.000 piante a ettaro
<b>Età ceppi</b>	Mediamente 20 anni
<b>Resa per ettaro</b>	115 quintali

**Epoca vendemmia** Dal 15 al 30 settembre

**Tipo raccolta** Manuale

**Metodi di difesa** Secondo le direttive del Consorzio di tutela Conegliano Valdobbiadene DOCG

**Vinificazione** Pressatura soffice. Affinamento sulle fecce fini prima della spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat. Il tutto avviene a temperatura controllata

**Affinamento** In bottiglia per 2 mesi