



ACQUISTATO IL .....

## Col De Mez Prosecco Superiore extra dry DOCG



### Un Prosecco che nasce dalle migliori uve di Valdobbiadene

Un Prosecco, quando è buono e di qualità, risolve sempre al meglio il rito dell'aperitivo. E questo Col del Mez Extra Dry di Cantina Colli del Soligo non fa eccezione. Col de Mez è il nome di una collina che si trova nel cuore della denominazione Conegliano Valdobbiadene. Caratterizzata da dolci pendii dove le vigne, spesso vecchie, godono di perfette esposizioni e riescono a far giungere a perfetta maturazione le uve. La vendemmia si svolge tradizionalmente a settembre e viene svolta manualmente. Le uve, appena raccolte, vengono indirizzate in cantina dove sono trasformate nel più breve tempo possibile per preservare i profumi migliori e più fini. Il dosaggio, Extra Dry, tipico per la tipologia di vini, rende questa bottiglia piacevole e facile da bere. Buono come aperitivo, abbiamo detto, il Col de Mez Extra Dry si sposa bene anche con risotti con verdure e piatti a base di pesce.

Cantina Colli di Soligo è una delle più vivaci realtà enologiche della provincia di Treviso. Non una piccola cantina a conduzione familiare ma una bella cooperativa sociale capace di coniugare la qualità dei vini prodotti con un prezzo medio assolutamente accessibile. Cantina Colli del Soligo riunisce oltre 600 conferitori, ossia piccoli produttori locali che gestiscono con passione e competenza le loro vigne. Lavorano più di 1000 ettari nelle migliori zone di produzione del famoso Prosecco DOCG.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Misto
<b>Esposizione</b>	Nord - Est, 250m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Sylvoz
<b>Densità imp.</b>	3.500
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino spumante extra dry
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Glera 100%
<b>Gradazione</b>	11% vol
<b>Temp. Servizio</b>	8°
<b>Quando Berlo</b>	Entro un anno e mezzo dall'imbottigliamento.
<b>Abbinamento</b>	Ottimo come aperitivo e in abbinamento a verdure fritte, insalate di mare, piatti di pesce anche affumicato o crudo.
<b>Vinificazione</b>	L'uva viene raccolta a mano nel mese di settembre. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Spumantizzato con Metodo Charmat.
<b>Sensazioni</b>	Giallo paglierino brillante. Floreale con sentori di tiglio a cui seguono tracce di ananas, lime e mela golden per chiudere con un leggero richiamo minerale. Freschezza agrumata e sapidità bilanciate da morbidezza e residuo zuccherino. Persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821