



## SCHEMA TECNICA

### **Denominazione:**

**Col Credas Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Farra di Soligo**

### **Classificazione:**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Le "Rive" sono i vigneti di alta collina, così denominati nel dialetto locale.

**Tipologia:** Spumante

**Uve:** 100% Glera

**Zone di provenienza delle uve:** Credazzo – Farra di Soligo

**Altezza del vigneto:** 350 - 400 m. slm

**H di lavoro annuali / ha** circa 700

**Tipo di terreno** Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso e magro, asciutto e poco profondo.

**Giacitura ed esposizione** Collina con forti pendenze sistemata a girappoggio con esposizione a Sud, Sud- Est.

**Clima:** Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose.

Precipitazioni medie: circa 1250 mm con massimi a giugno e novembre e minimi a gennaio ed agosto. Radiazione solare aprile-ottobre: 92745 cal/cm<sup>2</sup>

**Sistemi di allevamento:** Doppio capovolto, Cappuccina

**Densità d'impianto:** 2500 – 3500 piante per ha

**Resa:** Massima di 130 q.li / ha

**Epoca di vendemmia:** 20 settembre – 10 ottobre

**Vinificazione:** Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto,

fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati.

Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi.

**Presatura di spuma:** Metodo italiano in autoclavi di acciaio.

Temperatura di rifermentazione: 15-17°C.

Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C) Microfiltrazione prima dell' imbottigliamento

per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante

Durata del ciclo: circa 40 gg.

### **Dati analitici medi:**

Alcool	11% vol.
Zuccheri	4 g/l
Acidità totale	6 g/l
pH	3.20
Pressione	4.80 / 5 bar

### **Caratteristiche organolettiche:**

**Aspetto:** Colore giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente

**Profumo:** Di grande ampiezza intensità ed equilibrio, con delicate note floreali, come i fiori di glicine e d'acacia, e fresche note fruttate, specie di frutti bianchi.

**Sapore:** Brut "estremo" per la denominazione è piacevolmente acidulo,

sapido e molto secco, esprime consistente ampiezza ed è particolarmente fresco.

Di buona pienezza e sostanziale lunghezza, ha completa corrispondenza con il profumo.

Grande armonia ed eleganza, sottolineate da un marcato finale asciutto.

### **Abbinamenti gastronomici:**

Eccellente a tutto pasto, è particolarmente indicato con filetti di spigola, preparati con pomodori secchi e nocciole.

Si accompagna a frutti di mare, pesce al forno, crostacei e primi piatti delicati.

**Servizio:** Raffreddare poco prima dell' uso a 7-8° C. Ideale servire con secchiello e ghiaccio.

**Tipo di bicchiere consigliato:** Il calice da vino bianco di media ampiezza.

Meglio evitare la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage, non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi.

**Conservazione:** In luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero.

**Epoca di consumo:** Il Col Credas esprime le sue massime caratteristiche di freschezza

nell'anno successivo alla vendemmia. Tuttavia, negli anni seguenti, se ben conservato, alla diminuzione dell'intensità dei gusti e profumi fruttati corrisponde una maggiore complessità sia al naso che in bocca che può riservare piacevoli sorprese.

