

## COL CANDÙT

CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**EXTRA DRY**

**NOME:** Col Candùt Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore DOCG  
**TIPOLOGIA:** EXTRA DRY  
**DENOMINAZIONE:** Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore DOCG  
**UVE:** Glera 100%  
**ZONA DI PROVENIENZA DELLE UVE:** San Pietro di Feletto  
Solighetto  
**ALTEZZA VIGNETI:** 160 - 220 m s.l.m.  
**TERRENO:** colline moreniche suolo misto prevalentemente  
argilloso e calcareo  
**ESPOSIZIONE:** vigneti a giropoggio con esposizione a  
sud ovest  
**CLIMA:** temperato, inverni non eccessivamente freddi ed estati  
calde e asciutte; piovosità ml 1.000 ca. media annua  
**ALLEVAMENTO E SESTO IMPIANTO:** Sylvoz 1,20 x 3,20 m,  
130 x 350 m, 1,00 x 3,00 m, doppio capovolto 2,90 x 1,00 m  
**RESA:** 135 q.li/ettaro  
**VENDEMMIA:** dopo la metà di settembre  
**VINIFICAZIONE:** diraspatura, pressatura soffice, fermentazione  
su lieviti, sosta in serbatoi in acciaio minimo 90 giorni  
**METODO SPUMANTIZZAZIONE:** metodo italiano Martinotti,  
presa di spuma in autoclave  
**DATI ANALITICI:** acidità totale 5,70 g/l, PH 3,15  
Gradazione alcolica: 11,5% vol  
Sovrapressione: 5,20 bar  
Residuo zuccherino: 13 g/l

**ASPETTI ORGANOLETTICI:** colore giallo paglierino. Spumante  
dalla buona struttura e dall'ottimo equilibrio gustativo, ha una  
bollicina elegante, persistente ma non invadente, non banale.  
Si contraddistingue dagli altri vini grazie ai sentori di mela,  
pera e spezie e dall'ottima sapidità.

**ABBINAMENTI:** va servito fresco e a tutto pasto. Si unisce  
perfettamente ai piatti della tradizione veneta; eccellente per  
accompagnare aperitivi e dessert con prodotti dolciari secchi.



**SOC. AGR. CASTELLALTA S.S.**

di De Pizzol Lucia, Benedetto e Gabriele - Via Castella, 17/A - Loc. Rua 31020 - San Pietro di Feletto - Tv - Italia  
P.I. 04730240266 - Tel. +39 347 7806498 info@castellalta.it [www.castellalta.it](http://www.castellalta.it)