

Rive di Col San Martino

FICHES TECHNIQUES



Cépage d'origine:	Cépage Glera
Zone de Production	Conegliano et Valdobbiadene.
Exposition	Collines ouvertes.
Altitude moyenne	300-400 mètres au-dessus du niveau de la mer.
Type de Sol	Morainique, en partie alluviale (argiles sablonneuses, marnes, grès et congolérats), pauvre en matière organique.
Système de Conduite	Guyot double.
Espacement entre les rangs:	3,60 mètres x 120 / terrasses.
Époque de récolte	Moyen-tardive (fin septembre).
Système de récolte:	Exclusivement manuelle, en caisses.
Vinification	Égrappage et pressurage doux avec pressoir pneumatique, débourbage immédiat du moût et sédimentation statique à basse température. Fermentation thermorégulée et contrôlée avec inoculation de levures indigènes sélectionnées.
Prise de Mousse:	En autoclave (méthode Charmat) avec fermentation contrôlée à environ 14°C.
Conservation	En cave fraîche et sèche, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Ne pas conserver au réfrigérateur.
Température de service	Après avoir refroidi au congélateur pendant le temps strictement nécessaire, ou mieux encore sur de la glace, à une température de 4-6°C.
Verre	Flûte / Calice
Données analytiques principales	Pression: 5,5 atm. Alcool: 11,5% vol. Sucres résiduels: 0 g/l Acidité totale: 6-6,5 g/l