

Asolo Prosecco DOCG

La zona dei Colli Asolani e del Montello in provincia di Treviso tra il fiume Piave e la laguna di Venezia può vantare un'antica tradizione nel campo della viticoltura ed era già famosa per quest'aspetto al tempo della Serenissima.

L'esposizione soleggiata e ventilata, i terreni calcareo-argillosi, la protezione offerta dalla fascia pedemontana, la ricchezza d'acque e le conoscenze tramandate di generazione in generazione conferiscono ai vini qui prodotti note uniche.

Il Prosecco di Asolo rappresenta una delle massime espressioni di questo territorio e ha ottenuto il riconoscimento della DOC nel 1977 e della DOCG nel 2009 a testimonianza dell'alto livello qualitativo raggiunto.

Il disciplinare per la produzione dell'Asolo Prosecco DOCG prevede:

- l'utilizzo di uva glera (minimo 85%) a cui posson venir aggiunte fino a un massimo del 15% delle seguenti varietà locali: chardonnay, pinot, verdiso, bianchetta trevigiana, perera, glera lunga
- una resa massima di 135 quintali/ettaro
- il titolo alcolometrico minimo deve essere di 11% per il prosecco spumantizzato
- una densità di 3.000 ceppi/ettaro per i vigneti di nuovo impianto



COL DELLE RANE SOC. AGR. S.S. – VIA MERCATO VECCHIO, 18 – 31031 CAERANO DI SAN MARCO (TV)
TEL +39(0)42385585 / +39(0)423650085 – INFO@COLDELLERANE.IT – WWW.COLDELLERANE.IT



La nostra filosofia

Rispettare l'Ambiente

La coltivazione biologica mira alla limitazione dei trattamenti chimici nocivi per l'uomo, la pianta, la terra, l'aria e l'acqua. Salvaguardare la natura perché è la nostra casa e quella delle generazioni future.

Ricerca della Qualità

Lavoriamo costantemente per migliorare la qualità delle nostre uve e del nostro vino. Vogliamo offrire al consumatore la garanzia di un vino biologico genuino, certificato che racchiuda i sapori della nostra terra.

Curare i rapporti umani

Dai nostri fornitori ai nostri collaboratori, passando per le scuole che vengono in visita alla nostra vigna, includendo le amicizie coltivate in anni di passione per il vino e per la cultura che lo circonda, finendo con le famiglie che gustano le nostre bottiglie. La differenza come sempre, la fanno le persone e le relazioni fra esse.

Miglioramento continuo

Ci impegniamo per far crescere l'azienda sia dal punto di vista delle tecnologie che delle conoscenze in modo da rendere più efficiente il nostro lavoro e offrire un prodotto sempre rinnovato pur mantenendo le radici ben salde alla nostra storia.



Prosecco Brut

TIPOLOGIA: Spumante Brut

DENOMINAZIONE:

Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.

VITIGNO: 100% Glera

RESA DELLE UVE: 135 q/ha

LAVORAZIONE IN CAMPO: Biologico

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 % Vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 8 g/l

ZONA DI ORIGINE:

Colline di Montebelluna

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

Vinificazione

La raccolta delle uve avviene manualmente senza l'utilizzo di macchinari. I grappoli vengono subito consegnati alla cantina dove vengono pressati senza passare per la diraspatrice.

Si procede successivamente alla decantazione e all'abbattimento della temperatura, così da separare la parte solida residua.

Filtrato il mosto è pronto per la prima fermentazione che avviene in botti d'acciaio a 14°C, mentre la seconda fermentazione avviene in autoclave in cui poi avverrà anche la spumantizzazione per una durata di 40 giorni (metodo Charmat).

Prima della messa in vendita il vino viene fatto maturare per almeno 30 giorni in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Vino brillante dal perlage finissimo e vivace, abbondante e sufficientemente persistente.

Colore giallo paglierino di media intensità con riflessi verdognoli non dominanti.

Profumo armonico e persistente, leggermente vegetale che ricorda la frutta, tra cui la mela verde e agrumi con una leggera nota floreale d'acacia.

Abbinamenti

Da accompagnare con del pesce e carni bianche. Ideale anche a tutto pasto. Accompagna egregiamente risotti, molluschi e crostacei



COL DELLE RANE SOC. AGR. S.S. – VIA MERCATO VECCHIO, 18 – 31031 CAERANO DI SAN MARCO (TV)
TEL +39(0)42385585 / +39(0)423650085 – INFO@COLDELLERANE.IT – WWW.COLDELLERANE.IT



Prosecco Extra Dry

TIPOLOGIA: Spumante Extra Dry

DENOMINAZIONE:

Asole Prosecco Superiore DOCG

VITIGNO: 100% Glera

RESA DELLE UVE: 135 q/ha

LAVORAZIONE IN CAMPO: Biologico

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 % Vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 13 g/l

ZONA DI ORIGINE:

Colline di Montebelluna

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

Vinificazione

La raccolta delle uve avviene manualmente senza l'utilizzo di macchinari.

I grappoli vengono subito consegnati alla cantina partner dove vengono pressati senza passare per la diraspatrice.

Si procede successivamente alla decantazione e all'abbattimento della temperatura, così da separare la parte solida residua.

Filtrato il mosto è pronto per la prima fermentazione che avviene in botti d'acciaio a 14°C, mentre la seconda fermentazione avviene in autoclave in cui poi avverrà anche la spumantizzazione per una durata di 40 giorni (metodo Charmat).

Prima della messa in vendita il vino viene fatto maturare per almeno 30 giorni in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Vino brillante e limpido dal perlage fine e persistente, colore giallo paglierino scarico.

Sapore energico e invitante con un ottimo equilibrio tra acidità e dolcezza, fruttato con ricordi di mela verde e una caratteristica nota di glicine.

Abbinamenti

Ideale sia con preparazioni dolci che con preparazioni salate, ottimo come aperitivo.

Accompagna egregiamente primi piatti a base di pesce. A fine pasto si abbina a dessert non troppo zuccherati come crostate o strudel.



COL DELLE RANE SOC. AGR. S.S. – VIA MERCATO VECCHIO, 18 – 31031 CAERANO DI SAN MARCO (TV)

TEL +39(0)42385585 / +39(0)423650085 – INFO@COLDELLERANE.IT – WWW.COLDELLERANE.IT



Merlot

TIPOLOGIA: Vino rosso fermo secco

DENOMINAZIONE:

Merlot Colli Trevigiani IGT

VITIGNO: 100% Merlot

RESA DELLE UVE: 160 q/ha

LAVORAZIONE IN CAMPO: Biologico

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % Vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 6 g/l

ZONA DI ORIGINE:

Colline di Montebelluna

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato manuale

Vinificazione

La vendemmia è tardiva, per garantire il raggiungimento di un adeguato livello di maturazione. Il mosto viene lasciato macerare per alcuni giorni in vinificatori di piccole dimensioni. Successiva maturazione per alcuni mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e l'affinamento avviene in vasca, seguito da un riposo di 20 giorni in bottiglia prima della messa in commercio del prodotto. Questo vino si presta ad un leggero invecchiamento, fino ad un massimo di due anni e va conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, in posizione verticale.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino. Profumo intenso, caratteristico e gradevole. La sua armonica classicità lo rende tipico vino da tutto pasto. Al palato si presenta asciutto, sapido e armonico con ricordi di frutti rossi a bacca piccola, gradevolmente tannico

Abbinamenti

È ideale accompagnamento di arrosti, carni bianche e rosse, alla griglia o al forno e cacciagione.



COL DELLE RANE SOC. AGR. S.S. – VIA MERCATO VECCHIO, 18 – 31031 CAERANO DI SAN MARCO (TV)
TEL +39(0)42385585 / +39(0)423650085 – INFO@COLDELLERANE.IT – WWW.COLDELLERANE.IT

