

Ponte Rosso – Prosecco Superiore - Collalto

Producent: Collalto

Område: Conegliano Valdobbiadene

Appellation: Prosecco Superiore Extra Brut Millesimato Conegliano Valdobbiadene (DOCG)

Land: Italien

Druer: Glera

Jordbund: lerjord

Vinifikation: Martinotti/Charmat metoden

Modning: 4-6 måneder i ståltank, derefter 1-2 måneder i flaske

Restsukker: 2 g/l.

Syreindhold: 6 g/l.



Jorden, hvor Ponte Rosso bliver dyrket, ligger ikke langt fra slottet San Salvatore, en jord som er meget lerholdig på en klippebund. Denne rødlige ler var i gamle tider det fortrukne materialevalg, når der skulle produceres tag- og mursten, til opførelsen af husene i Collalto. Murstenene, som blev produceret af denne ler, fik så karakteristisk og intens rød en farve, at da de blev anvendt til at bygge en bro med, navngav man broen Ponte Rosso (Den røde bro).

I glasset er vinen tiltalende halmgul med smukke subtile grønne skær, og derefter en kraftig kaskade af pin-point-bobler, der skaber en cremet, livlig moussé, som synes at sidde for evigt. I duften fornemmer man fuld modne røde æbler med en let delikat blomster baggrund.

Om producenten

Navnet Collalto er i over 1000 år blevet forbundet med Treviso området og et af områdets mest noble og prestigefulde navne hvad angår vin fra området. Således er der altså tale om et af de ældste navne overhovedet inden for dyrkning af vin i Italien.

Selve vingården, der ligger nogle få kilometer fra det gamle slot, er opført i østrigsk stil, hvilket tydeligt ses i forhold til de omkringliggende bygninger, hvor vingården skiller sig markant ud. Ved første øjekast minder det mest om en kaserne, i og med at det er en 4-længet gård af betragtelig størrelse.