

— AZIENDA AGRICOLA —
FRATELLI COLLAVO
— VALDOBBIADENE - PROSECCO —

FRATELLI COLLAVO

Valdobbiadene (TV)

Anno Fondazione: 1970

Numero ettari vitati: 8

Bottiglie prodotte: 70.000

L'Azienda nasce dal desiderio di tre fratelli, Massimo, Marco e Mauro di proseguire l'attività iniziata dal padre Cesare negli anni '60.

L'agricoltura biologica è solo il punto di partenza da cui sviluppare un lavoro il più sostenibile possibile, in armonia con l'ambiente, ricreando e costantemente rinnovando la fertilità dei suoli che anni di coltivazione convenzionale avevano impoverito.

L'apporto dei compost vegetali, il letame proveniente dalle ultime piccole stalle rimaste, insieme all'impiego di microrganismi utili hanno rigenerato la microflora batterica e permesso alle piante di ritrovare il loro ambiente più adatto, rendendole più forti, sane e meno sensibili agli attacchi dei patogeni. I mosti prodotti sono vinificati e affinati seguendo la stessa filosofia e con la stessa attenzione riservata al lavoro della vigna. In cantina sono ridotti al minimo i nostri interventi per preservare l'evoluzione naturale del vino.



Vini



Rive di Refrontolo

Prosecco Valdobbiadene DOCG
Uve: 100% Glera

Pressatura soffice, a fine fermentazione si procede al travaso in autoclave per la rifermentazione. Chiarifica e filtrazione finale prima dell'imbottigliamento. Residuo zuccherino: 5,5 g/l.



Collfondo

Uve: 100% Lagrein

Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa due settimane, quindi svolge la malolattica. Rimontaggi soffici, affinamento per 18 mesi in botti da 500 litri, per ulteriori 12 mesi in bottiglia.



Settolo

Uve: 100% Cabernet Sauvignon

Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa due settimane, quindi svolge la malolattica. Rimontaggi soffici, affinamento per 18 mesi in botti da 500 litri, per ulteriori 12 mesi in bottiglia.



Costa Rubana

Valdobbiadene DOCG Prosecco Spumante Extra Dry Millesimato

Uve: 100% Glera.

Pressatura soffice e fermentazione alla temperatura controllata di 18°C. A fine fermentazione si procede al travaso. Rifermentazione in autoclave, chiarifica e filtrazione finale. Residuo zuccherino: 15,0 g/l.



Pinot Grigio Ramato

Uve: 100% Merlot

Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa due settimane, quindi svolge la malolattica. Rimontaggi soffici, affinamento per 18 mesi in barrique, per ulteriori 12 mesi in bottiglia.