

GAIO
 CONEGLIANO VALDOBBIADENE
 PROSECCO SUPERIORE
 D.O.C.G.
 EXTRA DRY MILLESIMATO
 MILLESIMATO SPARKLING WINE

Il Bosco del Gaio, dal longobardo "Gahagi" - terreno bandito, riservato, si trova a mezzacosta della collina di San Salvatore e guarda a sud. Il bosco è da sempre una grande fonte di ricchezza per la comunità che vi trova legname, cacciagione e frutta prelibata. Questo bel boschetto, che delimitava le colture e i vigneti, era riservato ai Signori del Castello; già il Conte Rambaldo VIII vi andava a caccia e lì si raccoglievano i frutti di bosco, funghi e le deliziose castagne che arricchivano i banchetti del castello. Un luogo prezioso e riservato a pochi eletti, come il nostro Gaio, prosecco armonico e raffinato con i suoi profumi di fiori di acacia e sambuco.

Bosco del Gaio, from the Lombard word "Gahagi", or forbidden, reserved land, is a wood that lies half-way down the San Salvatore hill, facing south. It has always constituted an important resource for the local community, which used it for lumber, wild game, and luscious wild fruit. This lovely wood, which bordered on the fields and the vineyards, was the exclusive domain of the lords of the Castello. As early as the 14th century, Count Rambaldo VIII hunted there; all that the wood produced, berries, fruit, mushrooms, and delicious chestnuts, enriched banquets in the castle. A very special place, then, reserved for a select few, precisely like our Gaio, a beautifully balanced, stylish prosecco, hinting of acacia and elderflower blossom.



COLLALTO®

Riconoscimenti/Awards:

2017



2016



2015



GAIO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G.

EXTRA DRY MILLESIMATO

MILLESIMATO SPARKLING WINE

TERRITORIO

Uve: Glera proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà
Ubicazione: colline di Susegana (zona classica del Prosecco Superiore)
Esposizione: sud
Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso, con base calcarea

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 135 q.li
Epoca di vendemmia: 10-20 settembre

CANTINA

Vinificazione: ad una pressatura effettuata in maniera soffice, segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi termocondizionati a temperatura controllata (18°C). L'affinamento e la sosta sulle fecce nobili avvengono in acciaio per un periodo che varia da 3 a 6 mesi.

Presatura di spuma: il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat. Dopo un periodo di sosta sui lieviti, seguente alla presa di spuma, e la successiva stabilizzazione tartarica, il vino viene filtrato e imbottigliato.

Affinamento: in autoclave 1-2 mesi, successivamente 1-2 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Residuo zuccherino: 15 g/l
Acidità: 5,5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera grown exclusively in our estate vineyards
Location: hills of Susegana (Prosecco Superiore classic zone)
Aspect: south
Soils: predominantly clay, on a limestone base

HARVEST

Yield per hectare: 135 quintals
Harvest period: 10-20 September

WINE PRODUCTION

Vinification: the clusters are pressed gently, and the must gravity-settled, then fermented in temperature-controlled (18°C) steel tanks. The wine then matures sur lie in steel for 3-6 months.

Secondary fermentation: the wine receives its effervescence through the Martinotti-Charmat method. After a period of maturation sur lie, followed by tartaric stabilisation, the wine is filtered and bottled.

Maturation: 1-2 months in steel pressure tanks, then 1-2 months in bottle.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 11.5% vol.
Residual sugar: 15 g/l
Acidity: 5.5 g/l



0,75L 1,5L 3L



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

È la versione universalmente più richiesta dai mercati, quella che, nel rispetto delle caratteristiche ampelografiche di origine, soddisfa le moderne esigenze del gusto del consumatore, indirizzate verso prodotti sempre più morbidi. Alla vista si presenta con un tenue colore giallo paglierino. Affascinante e persistente il suo perlage. Il suo bouquet, ampio e delicato, ricorda la frutta bianca appena matura, con la mela a prevalere, e i toni floreali molto sottili. La sua acidità bilancia l'impatto degli zuccheri e la struttura d'insieme del vino, rendendolo decisamente fresco e ben calibrato. Ideale in abbinamento con salumi, con soufflé a base di verdure, mousse salate, molluschi e crostacei, sughi di pesce leggeri, formaggi freschi o a pasta molle. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

TASTING

This is the most sought-after style in today's marketplace, a wine that fully respects the character of its grape and terroir and at the same time satisfies the contemporary wine-lover, who desires ever-smoother wines. It greets the eye with a pale straw-yellow, then an intriguing, lingering bead of tiny bubbles.

The bouquet, spacious and refined, is redolent of just-ripe pear and—particularly—apple, along with a very subtle florality. A crisp acidity balances the effect of the wine's residual sugar and overall structure, resulting in a markedly refreshing, beautifully proportioned wine.

Extra Dry pairs perfectly with cured meat assortments, vegetarian soufflés, savoury mousse, molluscs and shellfish, light fish broths, fresh and soft cheeses. Best enjoyed at 6-8°C.