

OTTAVIANO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G.

SPUMANTE "SUI LIEVITI" BRUT NATURE

WINE SPARKLING ON THE LEES

Ottaviano, il nostro spumante sui lieviti, è stato prodotto con un "metodo antico", antico come le radici della famiglia Collalto che risalgono al lontano 958 quando re Berengario donò al capostipite Rambaldo I i vigneti sui colli di Susegana. La storia della famiglia si snoda durante secoli di amore per la propria terra e anche di molte sperimentazioni nel campo vitivinicolo. È il conte Ottaviano Antonio, chiamato anche il "conte agricoltore" che, con una visione lungimirante, dà il maggior contributo all'innovazione e pone le basi di quella che sarà la moderna enologia. A fine '800 il conte Ottaviano è nel consiglio della scuola enologica di Conegliano, è il socio di maggioranza del primo Comizio Agrario e inizia a costruire la moderna cantina a Susegana con uffici, alcuni alloggi, scuderie e moderni macchinari. Sono gli anni in cui si cominciano a sperimentare nuovi modi di vinificare il prosecco, gli anni delle prime spumantizzazioni. E il conte Ottaviano è tra i pionieri del prosecco. Il prosecco "sui lieviti" rappresenta le origini dell'attuale prosecco spumante, una visione che pochi uomini illuminati hanno avuto oltre 100 anni fa. Il nostro "sui lieviti", in versione spumante, è dedicato proprio ad Ottaviano, che ha percorso i tempi, intuendo, prima di tutti, la strada da intraprendere.

Ottaviano, our sur lie (on the lees) sparkling wine, is made according to the "ancient method," a process every bit as venerable as the roots of the Collalto family, which go as far back as 958, when King Berengarius granted the vineyards on Susegana's hills to Rambaldo I, the family's ancestor. The pages of the family's history record centuries of love for its ancestral land, as well as ceaseless research in viticulture. It was Conte Ottaviano Antonio, also known as the "Agriculturalist-Count," whose far-seeing vision led to ground-breaking innovation and to laying the foundations of what would become modern oenology. In the late 1800s, Conte Ottaviano served on the Board of the Oenological Institute in Conegliano, was the leading member of the first Comizio Agrario, and began construction of the first winery in Susegana, with administration offices, lodgings, stables, and modern machinery and equipment. Conte Ottaviano was a pioneer in the field of Prosecco, too, since those years witnessed the initial experiments with new vinification procedures, culminating in the wine's first effervescent versions. "Sur lie" Prosecco faithfully represents the origins of today's sparkling Prosecco, the fruit of a vision that only a handful of enlightened vintners displayed more than 100 years ago. Our sparkling "sur lie" version is dedicated to the prescient Conte Ottaviano, who was one of the first to intuit the right path to take.



COLLALTO®

Riconoscimenti/Awards:

2024



2023

VINETIA

- GUIDA AI VINI DEL VENETO -
90/100



2022



92/100

2021



OTTAVIANO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G.

SPUMANTE "SUI LIEVITI" BRUT NATURE

WINE SPARKLING ON THE LEES

TERRITORIO

Uve: Glera (min 85%), Verdiso e Bianchetta provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: vigneto sulla collina di Colfosco

Esposizione: sud

Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 120 q.li

Epoca di vendemmia: 1-10 settembre, vendemmia manuale

CANTINA

Vinificazione: ad una pressatura effettuata in maniera soffice segue la fermentazione con gli zuccheri naturali e i lieviti indigeni in serbatoi di acciaio termo-condizionati a temperatura controllata (16°C).

Presatura di spuma: la presa di spuma avviene in bottiglia come per il Metodo classico. Il vino base, con i lieviti autoctoni, viene imbottigliato, tradizionalmente fra aprile e giugno, e la ri-fermentazione, grazie a temperature più elevate, riprende in modo naturale. Segue un periodo di sosta di 90 giorni in cui i lieviti rilasciano nel vino le preziosissime mannoproteine che fanno sì che il vino si ammorbida e si conservi naturalmente per molti anni. Al termine della fermentazione non si effettua il "dégorgement" e i lieviti ancora all'interno della bottiglia conferiscono allo spumante una leggera velatura. Le bottiglie, durante questo periodo, vengono conservate al buio in cantina. La presenza di una velatura nel vino è la caratteristica tipica di questa rifermentazione in bottiglia.

Affinamento: in bottiglia 3 mesi minimo.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12% vol.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Acidità: 5,00 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera (min. 85%), Verdiso, and Bianchetta, grown exclusively in our estate vineyards

Vineyard location: Vineyard on the Colfosco hill

Vineyard aspect: South

Soil profile: Predominantly clay

HARVEST

Yield: 120 q./hectare

Harvest period: 1-10 September, manually harvested

WINE PRODUCTION

Vinification: The whole clusters are gently pressed, and the must ferments, thanks to its natural sugars and ambient yeasts, in temperature-controlled steel fermenters at 16°C.

Secondary fermentation: The base wine is bottled, along with additional ambient yeasts, between April and June, and the relatively warmer temperature encourages a natural re-fermentation in the bottle, as with the Classic Method. During this and the following period, the bottles remain in darkness in the cellar. In the subsequent 90-day period, the spent yeast cells release valuable mannoproteins into the wine, which softens it and ensures its longevity. Once the secondary fermentation is complete, the Classic Method-style disgorgement is not performed, and the lees, which thus remain in the bottle, give a slight natural haziness to the appearance of the wine, which is, therefore, an expected characteristic of this style of sparkling wine.

Ageing: Minimum 3 months.

TECHNICAL DATA

Alcohol: 12% vol.

Residual sugar: 0 g/l

Acidity: 5.00 g/l



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

Il colore giallo paglierino, luminoso, appare caratterizzato da vivaci bollicine, fini e incessanti, che danno vita a una spuma persistente e invitante. I tipici profumi floreali e fruttati della varietà, qui elegantemente definiti e intensi, sono affiancati da accattivanti sentori fragranti di pasticceria secca, ancor più evidenti rimettendo in sospensione i lieviti di rifermentazione. Note di erbe aromatiche, e "minerali", ne completano l'invitante complessità olfattiva. Al palato, è rinfrescante e avvolgente, di carattere. Le bollicine, sottili e piacevolmente stuzzicanti, lo rendono brioso. Il finale, sapido, gustoso e ricco di note fruttate e fragranti di pasticceria, regala un prolungato piacere gustativo. Versione elegante del prosecco di tradizione, ne è un raffinato ambasciatore. (Flavio Buratto) Si abbina a tutti i piatti di pesce, anche ai crostacei, risotti con verdure e funghi, antipasti con formaggi e salumi. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 8-10°C opportunamente scaraffato per dare omogeneità al prodotto. La presenza di una velatura nel vino è la caratteristica tipica di questa rifermentazione in bottiglia. Capovolgere la bottiglia prima dell'uso.

TASTING

A luminous straw-yellow is shot through with an irrepressible cascade of pin-point bubbles that create a long-lingering, intriguing mousse. The classic varietal aromas of crisp fruit and elegant blossoms, here appealingly complex and clean-edged, are lusciously complemented by fragrant notes of petits fours, the gift of the wine's suspended lees. Lifting and completing this complex are pungent impressions of mineral and wild herbs. The distinctively firm palate is both refreshing and enfolding, with a supple, seductive mousse that gives it an energy-laden vivaciousness. An expressive, full-flavoured finish re-presents the aromatic fruit and pastry encountered on the nose, extending the wine's overall sensory richness. Here is an elegant yet different version of the classic Prosecco, a refined ambassador of its versatility. (Flavio Buratto) It partners well with fish, including shellfish, with vegetable and mushroom risottos, and with cheese and salumi antipasti. It is best served at 8-10°C. The slight haziness is a hallmark of this style of Prosecco; to evenly distribute its minute lees, turn the bottle upside down or pour into a carafe just before serving.