

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:

2024



92/100

2023



92/100



2022



91/100



90/100



2021



92/100



GAIO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G.

EXTRA DRY MILLESIMATO

MILLESIMATO SPARKLING WINE

TERRITORIO

Uve: Glera e altre varietà autoctone quali Verdiso e Bianchetta, provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà.

Ubicazione: colline di Susegana, a metà del colle della Tombola

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 termo-condizionati 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 presatura di spuma, 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 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera and other native varieties, such as Verdiso and Bianchetta, grown exclusively in our estate vineyards

Location: hills of Susegana, halfway up Tombola hill

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, 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 g/l



0,75L 1,5L 3L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta con un tenue colore giallo paglierino. Le bollicine fini ed eleganti. Gli aromi di buona intensità evidenziano fiori bianchi, pesca bianca, zest di limone, erbe aromatiche, pasticceria dolce.

Al palato è avvolgente, abboccato, le bollicine sono finissime e vellutate, la spuma cremosa. Freschezza e residuo zuccherino sono ben bilanciati. Il finale suadente, gradevole, chiude sapido, fruttato con pesca matura e note di confetteria, con grande lunghezza e intensità gusto olfattiva. 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

Gaio appears a pale straw yellow, animated by a delicate, refined bead. Emphatic notes of spring wildflowers, white peach, lemon zest, mixed herbs, and pastries make for a striking, complex bouquet.

Its appealing, lightly-sweet palate is caressed by velvety, pinpoint bubbles that meld into a dense, silk-smooth mousse, while a touch of residual sweetness finds its perfect foil in a pleasingly crisp acidity. The concluding finish, near endless in length, boasts intense aromas of well-ripened peach and fresh-baked petits fours.

Gaio is delicious paired with charcuterie, vegetarian soufflé, savoury mousse, shellfish and molluscs, light fish sauces, and with creamy or soft cheeses. Best enjoyed at 6-8°C.