RIVA DEI FRATI



NOME PRODOTTO
VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG BRUT

VITIGNO O UVAGGIO
Uva Glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE E ALTIMETRIA
...200-300 mslm

TIPOLOGIA DI TERRENO
argilloso, di origine morenica

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot-Doppio capovolto

VENDEMMIA
manuale e in cassetta o piccoli carri

VINIFICAZIONE
pressatura soffice, delle uve intere se vendemmia manuale, la prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata.

SPUMANTIZZAZIONE
avviene secondo il metodo Martinotti-Charmat in autoclave.

GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.

TENORE ZUCCHERINO
12 g/lt

PRESSIONE
5 bar

CONSERVAZIONE
al riparo della luce diretta di sole e/o luce artificiale. Evitare temperature superiori ai 18 ° C per periodi prolungati . La conservazione in frigo per più di qualche giorno può alterare il gusto e l'olfatto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 ° C
l'abbassamento della stessa non deve essere troppo repentino , ma il più possibile progressivo, si possono alterare i sentori olfattivi.

FORMATO BOTTIGLIA
750ml

ALLA DEGUSTAZIONE
Colore: *giallo paglierino.*
Al naso: *spiccano i sentori di frutta a polpa bianca mela, pera e la pesca a polpa bianca. In secondo piano eleganti sentori floreali.*
In bocca: *grande equilibrio ed armonia, la nota sapida a centro lingua è particolarmente piacevole ed invitante.*
Il retrogusto: *si presenta la frutta a polpa bianca.*

Riva dei Frati S.r.l. - Sede legale: Via Callonga, 5 - Località Follo - 31049 Valdobbiadene (TV) I Sede operativa: Via del Commercio, 31 - 31041 Cornuda (TV)
C.F. e P.IVA 02126780267 - Tel: +39 0423.639798 - Fax: +39 0423.639811 - info@rivadeifrati.it - www.rivadeifrati.it