



# RIVA DEI FRATI

**NOME PRODOTTO**

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG  
CARTIZZE DRY

**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

**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**

11,5% Vol.

**TENORE ZUCCHERINO**

20 g/l

**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:** florealità, frutti dalla polpa bianca, il bouquet è ampliato e completato da sentori agromumati.

**In bocca:** la sua caratteristica sapidità deriva dalla tipologia del terreno che lo rendono unico, equilibrato ed elegante.

**Al retrogusto:** fruttato e persistente.