



# RIVA DEI FRATI



## NAME DER FLASCHE

PROSECCO DOC ROSE' TREVISO EXTRA  
DRY MILLESIMATO

## REBSORTE ODER TRAUBENMISCHUNG

GLERA 90% PINOT NOIR 10%

## PRODUKTIONSGBIET UND HÖHENMESSUNG

..... 200-300 m.ü.M.

## EIGENSCHAFT DER ERDE

moränischer Ursprung

## LANDWIRTSCHAFTSFORM

Guyot Doppelstockpflanzung

## WEINLESE

von Hand mit Traubenladekisten oder kleinen  
Anhänger

## WEINBEREITUNG

sanfte Pressung der Trauben bei manueller  
Ernte, erste Gärung erfolgt in Stahltanks bei  
beaufsichtigter Temperatur.

## SEKHTHERSTELLUNG

erfolgt in Autoklaven nach der Martinotti-  
Charmat-Methode.

## ALKOHOLGEHALT

11% Vol.

## RESTZUCKERGEHALT

14 g/l

## DRUCK

5 bar

## LAGERUNG

vor direktes Sonnenlicht und/oder künstliches  
Licht schützen. Temperaturen über 18° C für  
längere Zeit sind zu vermeiden. Die Lagerung  
im Kühlschrank für mehrere Tage kann Gesch-  
mack und Geruch verändern.

## GEEIGNETE SERVIERTEMPERATUR 6-8° C

das Absenken derselben muss fortschrittlich  
sein, um Geruchsempfindungsveränderungen  
zu vermeiden.

## FLASCHENFORMAT

750ml

## WEINPROBE

**Farbe:** hell rosa

**Geruch:** Wahrnehmung des Pfirsichduftes  
gefolgt vom süßen Rosenblattduft.

**Geschmack:** die Cremigkeit des Schaums mit  
dem süßen Säure-Zucker-Gleichgewicht und  
dem sandigen Tannin des Pinot Noir, harmo-  
niert perfekt und ergibt einen sehr eleganten  
Schaumwein.

**Nachgeschmack:** fruchtig