



RIVA DEI FRATI



CLASSIFICAZIONE PRODOTTO

PROSECCO DOC ROSÉ EXTRA DRY
MILLESIMATO

VITIGNO

Uva Glera 90% - Pinot nero 10%

ZONA DI PRODUZIONE E ALTIMETRIA

Cornuda, 200-300 mslm

TIPOLOGIA DI TERRENO

argilloso, di origine morenica

FORMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

VENDEMMIA

manuale e in cassetta o piccoli carri

VINIFICAZIONE

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

SPUMANTIZZAZIONE

avviene in autoclave secondo il metodo Martinotti-Charmat

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% Vol.

TENORE ZUCCHERINO

14 g/lit

PRESSIONE

5 Bar

CONSERVAZIONE

al riparo della luce diretta di sole e/o luce artificiale. Evitare temperature superiori ai 18 ° C per periodi prolungati.

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: rosato tenue.

Al naso: la pesca è il primo sentore che viene percepito dal degustatore, seguito dal dolce petalo di rosa.

In bocca: bella la cremosità della spuma che con la dolce acidità del Pinot Nero si armonizza perfettamente creando uno spumante molto elegante.

Il retrogusto: note fruttate