



# RIVA DEI FRATI



## CLASSIFICAZIONE PRODOTTO

*PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY*

## VITIGNO

*Uva Glera 100%*

## ZONA DI PRODUZIONE E ALTIMETRIA

*Provincia di Treviso, 200-300 mslm*

## TIPOLOGIA DI TERRENO

*argilloso, di origine morenica*

## FORMA DI ALLEVAMENTO

*Doppio capovolto*

## VENDEMMIA

*manuale e in cassetta*

## VINIFICAZIONE

*pressatura soffice, delle uve intere se 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

*15-16 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 .*

## 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: i netti sentori di fiori e frutta gialla lo rendono molto accattivante e piacevole che invita alla sua degustazione.*

*In bocca: il giusto equilibrio con la buona sapidità ne fanno uno spumante ricco e pieno  
Il retrogusto: fruttato.*