



RIVA DEI FRATI



CLASSIFICAZIONE PRODOTTO
PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE

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/o in cassetta

VINIFICAZIONE

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

SPUMANTIZZAZIONE

*avviene in autoclave secondo il metodo
Martinotti-Charmat*

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

TENORE ZUCCHERINO

12 g/l

PRESSIONE

2,5 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 8-10 ° C

*l'abbassamento della stessa non deve essere
troppo repentino , ma il più possibile progressi-
vo.*

FORMATO BOTTIGLIA

750ml

ALLA DEGUSTAZIONE

*Grande serbevolezza gustativa con ottima
bevibilità.*

Colore: *giallo paglierino.*

Al naso: *florealtà con leggero agrume che dona
freschezza.*

In bocca: *mantiene la freschezza gustativa con
piacevole sapidità.*

Al retrogusto: *si ripresenta la florealtà con
leggero agrume.*