



RIVA DEI FRATI



CLASSIFICAZIONE PRODOTTO

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE BRUT

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

8-10 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.

FORMATO BOTTIGLIA

750ml

ALLA DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino.

Al naso: la frutta bianca domina sulla frutta a polpa gialla con elegante finezza.

In bocca: l'equilibrio acido zuccherino con la cremosità della spuma crea un connubio che porta ad una piacevole salivazione e ad una grande serbevolezza.

Il retrogusto: si colgono i sentori di mela