



RIVA DEI FRATI

**CLASSIFICAZIONE PRODOTTO**

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
BRUT

VITIGNO

Uva Glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE E ALTIMETRIA

Valdobbiadene, 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% Vol.

TENORE ZUCCHERINO

8-10 g/lt

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: spiccano i sentori di frutta a polpa bianca mela, pera e la pesca a polpa bianca. In secondo piano eleganti sentori floreali.

In bocca: grande equilibrio ed armonia, la nota sapida a centro lingua è particolarmente piacevole ed invitante. Il retrogusto: si presenta la frutta a polpa bianca.