



RIVA DEI FRATI

**CLASSIFICAZIONE PRODOTTO**

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. DRY

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

11,5% Vol.

TENORE ZUCCHERINO

20 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: i sentori fruttati di pera e mela sono dominanti secondariamente la florealità amplia il bouquet.

In bocca: la bella rotondità unita alla persistenza gustativa è caratteristica primaria.

Il retrogusto: fruttato.