



RIVA DEI FRATI



CLASSIFICAZIONE PRODOTTO

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG FRIZZANTE

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

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. 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, si possono alterare i sentori olfattivi.

FORMATO BOTTIGLIA

750ml

ALLA DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino.

Al naso: molto intriganti i sentori floreali d'agrumi.

In bocca: la bella cremosità della spuma con il giusto equilibrio gustativo dona grande piacevolezza di bevuta. La bella sapidità gli dona un particolare carattere.

Il retrogusto: fruttato.