



# RIVA DEI FRATI



## CLASSIFICAZIONE PRODOTTO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE  
DOCG EXTRA DRY

## VITIGNO O UVAGGIO

*Uva Glera 100%*

## ZONA DI PRODUZIONE E ALTIMETRIA

*Valdobbiadene, 200-300 slm*

## TIPOLOGIA DI TERRENO

*argilloso, di origine morenica*

## FORMA DI ALLEVAMENTO

*Doppio Capovolto*

## VENDEMMIA

*manuale e in cassetta o piccoli carri*

## 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

*15-16 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.*

## 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:** *le note di frutta gialla polposa arrivano subito alle narici aprendo la strada ai sentori di fiori bianchi dolci.*

**In bocca:** *la giusta cremosità e polposità donano al palato grande soddisfazione.*

**Il retrogusto:** *piacevole e persistente.*