



RIVA DEI FRATI



CLASSIFICAZIONE PRODOTTO

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG 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

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, delle uve intere, 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: florealità, il bouquet è ampliato e

completato da sentori agrumati.

In bocca: la sua caratteristica sapidità deriva dalla tipologia del terreno che lo rendono unico, equilibrato ed elegante.

Al retrogusto: fruttato e persistente.