



RIVA DEI FRATI



CLASSIFICAZIONE PRODOTTO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
EXTRA 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, 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

3 g/lt

PRESSIONE

5 bar

CONSERVAZIONE

Al riparo della luce diretta del 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: dominanti note floreali di fiori d'acacia, accompagnati da sentori fruttati di pera e mela verde.

In bocca: fresco di grande equilibrio ed armonia, ingresso cremoso, finale asciutto, sapido.

Al retrogusto: si contraddistingue per la mineralità.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con piatti di pesce, formaggi freschi, secondi di pollame o frittura di pesce.