



RIVA DEI FRATI

**NOME PRODOTTO**

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA BRUT

VITIGNO O UVAGGIO

Uva Glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE E ALTIMETRIA

...200-300 mslm

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 secondo il metodo Martinotti-Charvat in autoclave.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% Vol.

TENORE ZUCCHERINO

3 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. 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: 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, di formaggi freschi, di secondi di pollame o frittura di pesce.

La scheda riporta valori medi.