



RIVA DEI FRATI



NOME PRODOTTO

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG NONA SINFONIA SUI LIEVITI DOSAGGIO ZERO 2019

VITIGNO O UVAGGIO

Uva Glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE E ALTIMETRIA

...200-300 mslm

TIPOLOGIA DI TERRENO

argilloso, di origine morenica

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot-Doppio capovolto

VENDEMMIA

manuale e in cassetta o piccoli carri

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, delle uve intere se vendem - mia manuale, la prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata.

SPUMANTIZZAZIONE

avviene secondo il metodo tradizionale, seconda fermentazione in bottiglia, senza sboccatura

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

TENORE ZUCCHERINO

1 g/l

PRESSIONE

CONSERVAZIONE

al riparo della luce diretta di sole e/o luce artifi - ciale. 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 progressi - vo, si possono alterare i sentori olfattivi.

FORMATO BOTTIGLIA

750ml

ALLA DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino carico.

Al naso: a rifermentazione in bottiglia e la presenza dei lieviti gli conferiscono il profumo caratteristico di sentore di crosta di pane di frutta gialla.

In bocca: la sua completa assenza di residuo zuccherino ne dona grande verticalità gustativa e piacevole sapidità.

Il retrogusto: fruttato e persistente.