



CANTINA PRODUTTORI  
VALDOBBIADENE

Valdobbiadene  
Prosecco Superiore DOCG  
Millesimato

**Rive di Guia**

**Terreno ed Area:**

Il termine "Rive" indica i pendii delle colline scoscese che caratterizzano l'area del Prosecco Superiore. Le Rive esaltano le diverse espressioni della denominazione. Ogni Riva ha un'anima diversa, ed è compito di Cantina Produttori di Valdobbiadene fare in modo che la sua diversità emerga in modo inequivocabile e netto, lontano da ogni logica di standardizzazione.

**Vitigno:**

85% Glera, 15% blend di altre uve

**Vendemmia:**

Ultima decade di settembre, vendemmia manuale ed eroica, selezione in vigna (almeno 40 anni).

**Vinificazione:**

La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 16-18°C. In seguito il vino affina naturalmente sulle sue fecce per acquisire la giusta struttura. Viene poi spostato in autoclave dove avviene la presa di spuma (seconda fermentazione). Il vino spumante a questo punto riposa in autoclave e successivamente viene imbottigliato.

**Degustazione:**

Alla vista risalta il colore giallo verdolino. Al naso sono evidenti le note di fiori bianchi, mela verde e pesca bianca. In bocca lo spumante risulta teso e al contempo vibrante; sapido con sfumature balsamiche e delicati sentori di frutta fresca che regalano una complessiva percezione di eleganza e finezza.

**Abbinamenti:**

Torte salate, stuzzichini, frittiture e tartare di pesce, sushi.

**Residuo:**

Brut ( 11 g/l )

**Alcool:**

11°

**Temperatura di Servizio:**

6-8°C

**CODICE INTERNO: 101**

**Cod. EAN BOTTIGLIA: 8000037000556**

**Cod. EAN CASSA: 8000037010463**

**BOTTIGLIA: 750 ml.**

**PALLET: 480 bottiglie (80 CARTONI x 6 BOTTIGLIE)**

**COLLI x STRATO: 16x5**

