



CANTINA PRODUTTORI
VALDOBBIADENE

Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Millesimato

Rive di Colbertaldo

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:

Si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso sprigiona note di albicocche e pesche mature, glicine e fiore d'acacia. La bolla è elegante e persistente. In bocca si ritrovano i descrittori olfattivi, oltre al tipico sentore di mela renetta.

Abbinamenti:

Formaggi freschi e piatti a base di carni bianche, legumi, frutti di mare.

Residuo:

Extra Dry (14 g/l)

Alcool:

11,5°

Temperatura di Servizio:

6-8°C

CODICE INTERNO: 127

Cod. EAN BOTTIGLIA: 8000037000358

Cod. EAN CASSA: 8000037011736

BOTTIGLIA: 750 ml.

PALLET: 480 bottiglie (80 CARTONI x 6 BOTTIGLIE)

COLLI x STRATO: 16x5

