



## **210 BRUT Rivagrande**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

---

### **Tipologia**

Spumante - Brut

---

### **Uva**

Glera, Perera, Verdiso e Bianchetta

---

### **Zona di provenienza delle uve**

Comune di Farra di Soligo, Col San Martino, Riva Granda

---

### **Altezza/esposizione vigneto**

269 m s.l.m., Sud, Est-Sud, Sud-Ovest

---

### **Vinificazione**

Fermentazione termocontrollata con uso di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi. Basso utilizzo di solfiti. Metodo Valdobbiadene con 60 giorni di autoclave e stabilizzazione a freddo.

---

### **Dati analitici medi**

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 8/9 g/l - Acidità totale 5,6 g/l

---

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore giallo paglierino. Perlage ne e persistente. Di grande ampiezza, intensità ed equilibrio. Con note fruttate, ricorda mela gialla, la pesca, i fiori di glicine e d'acacia. Ha note aromatiche di grande freschezza. Piacevolmente acidulo e sapido, fresco e fruttato, ha completa corrispondenza e armonia con il profumo.

---

### **Abbinamenti Consigliati**

Dall'aperitivo alla tavola con antipasti di verdura, primi e secondi piatti leggeri anche a base di pesce, formaggi freschi. Ottimo con il fritto sia di pesce che verdura pastellata.

---