



240 - EXTRA DRY Rivagrande

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Tipologia

Spumante - Extra Dry

Uva

Glera, Perera, Verdiso, Bianchetta

Zona di provenienza delle uve

Comune di Farra di Soligo, Col San Martino - Riva Grande

Altezza/esposizione vigneto

269 m s.l.m - Sud, Sud-Est, 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 16 g/l - Acidità totale 5,6 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino. Perlage fine e persistente. Profumo a grande ampiezza intensità ed equilibrio. Con fresche note fruttate, ricorda la mela gialla, la pesca, la frutta esotica, i fiori di glicine e d'acacia. Ricco ed intenso nei sapori di frutta, ha completa corrispondenza con il profumo.

Abbinamenti Consigliati

Versatile, perfetto come aperitivo e in tutte le occasioni di comunicazione e convivialità. A tavola con piatti semplici e sapidi, formaggi. Pasticceria secca e frutta.
