



Angelin Beo Rive di Guia Bortolin Angelo

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive

Tipologia

Spumante - Extra Brut

Uva

100% Glera

Zona di provenienza delle uve

Comune di Valdobbiadene - Guia

Altezza/esposizione vigneto

300 - 400 m. s.l.m. - Sud

Vinificazione

Metodo Conegliano Valdobbiadene, affinamento di 60 giorni su lieviti in autoclave.

Dati analitici medi

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 0 g/l - Acidità totale 5,8 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino scarico, profumo netto e sincero con predominanti sensazioni fruttate e di mineralità, tipiche del Conegliano Valdobbiadene DOCG. L'assenza di residuo zuccherino esprime una curiosa rotondità, con salinità caratteristica dovuta al suolo "saliz", tipico delle nostre colline. Il perlage dona al palato cremosità e sensazioni quasi vellutate.

Abbinamenti Consigliati

Pesce, in particolare molluschi o crostacei grassi. Le sue peculiari caratteristiche lo fanno un vino per gli amanti dei bassi dosaggi per il consumo in ogni momento del pasto.
