



## **Col Credas - Rive di Farra di Soligo Adami**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive

---

### **Tipologia**

Spumante - Extra brut

---

### **Uva**

100% Glera

---

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

Comune di Farra di Soligo - Credazzo

---

### **Altezza/esposizione vigneto**

350 - 400 m s.l.m.

---

### **Vinificazione**

Pressatura non soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturalmente selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per minimo sei mesi.

---

### **Dati analitici medi**

Alcool 11% vol. - Zuccheri 4 g/l - Acidità totale 6 g/l

---

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente. Di grande ampiezza intensità ed equilibrio, con delicate note floreali, come i fiori di glicine e d'acacia, e fresche note fruttate, specie di frutti bianchi. Brut "estremo" e piacevolmente acidulo, sapido e molto secco, esprime consistente ampiezza ed è particolarmente fresco. Di buona pienezza e sostanziale lunghezza, ha completa corrispondenza con il profumo. Grande armonia ed eleganza, sottolineate da un marcato finale asciutto.

---

### **Abbinamenti Consigliati**

Eccellente a tutto pasto. Si accompagna a frutti di mare, pesce al forno, crostacei e primi piatti delicati.

---