



Col Credas - Rive di Farra di Soligo Adami

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