



DONO Rive di Carpesica TONI DORO

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive

Tipologia

Spumante - Extra Brut

Uva

100% Glera

Zona di provenienza delle uve

Comune di Vittorio Veneto

Altezza/esposizione vigneto

168 m. s.l.m. - Est - Ovest

Vinificazione

Pressatura soffice, separazione dei mosti, fermentazione termocontrollata. Presa di spuma con Metodo Martinotti, 75 giorni in autoclave.

Dati analitici medi

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 3 g/l - Acidità totale 6 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con una spuma avvolgente e cremosa. Un perlage brioso, delicato e piacevole. Profumo piacevole, sentori di fiori bianchi, agrumi e mela verde che vengono valorizzati al meglio dal basso residuo zuccherino. La mineralità viene esaltata insieme alla sapidità e la freschezza della nota fruttata.

Abbinamenti Consigliati

Valido a tutto pasto visto il basso residuo zuccherino. Si abbina bene alle varie tipologie di pesce ma anche con carni bianche e primi piatti.
