



Gerardo Rive di Santo Stefano Le Colture

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

Tipologia

Spumante - Extra Brut

Uva

100 % Glera

Zona di provenienza delle uve

vigneto Maserè, Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)

Altezza/esposizione vigneto

390 m. s.l.m.

Vinificazione

pressatura soffice delle uve e fermentazione mosto a temperatura controllata. Presa di spuma con metodo charmat lungo, 90 gg a contatto coi lieviti.

Dati analitici medi

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 7 g/l

Caratteristiche organolettiche

colore giallo paglierino, dai profumi ricchi di sentori di agrumi e vegetale fresco, spesso con una piacevole nota di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa; perlage fine assicura una lunga persistenza de sapore minerale ed una pulizia del palato.

Abbinamenti Consigliati

antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi piatti con frutti di mare e piatti di pesce al forno.
