



MATIU' - Rive di Scomigo Antica Quercia

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive

Tipologia

Spumante - Brut

Uva

100% Glera

Zona di provenienza delle uve

Comune di Conegliano - Scomigo

Altezza/esposizione vigneto

150 m s.l.m.

Vinificazione

Vendemmia manuale in cassetta, pressatura diretta delle uve intere, frazionamento dei mosti e fermentazione fresca. Affinamento sui lieviti in inverno e presa di spuma nella primavera dell'anno successivo alla vendemmia.

Dati analitici medi

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

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con perlage fine ed elegante. Il naso è fresco con note di agrumi erbe officinali e frutta croccante. Al palato la bollicina è cremosa ed evidenzia le note fresche ed agrumate sul finale di bocca.

Abbinamenti Consigliati

Ottimo come aperitivo, il "Matiù" è perfetto anche abbinato a piccoli antipasti e stuzzichini, insalate di mare e di polpo.
