



## **MOMI Rivagranda**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Sui Lieviti

---

### **Tipologia**

Spumante - Sui Lieviti

---

### **Uva**

Glera, Perera, Verdiso e Bianchetta

---

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

Comune di Farra di Soligo, Riva Granda

---

### **Altezza/esposizione vigneto**

269 m s.l.m.

---

### **Vinificazione**

Fermentazione termocontrollata con uso di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi, basso utilizzo di solfiti. Rifermentazione spontanea in bottiglia in locale buio. Al termine della fermentazione i lieviti rimangono sul fondo.

---

### **Dati analitici medi**

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 0 g/l - Acidità totale 5,6 g/l

---

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore giallo paglierino. Leggero perlage ne e persistente. Profumo in evoluzione durante l'affinamento in bottiglia: note fresche e fruttate a fine fermentazione unite al caratteristico "crosta di pane", note più complesse ed evolute con il passare dei mesi. Sapori fruttati uniti a delicati sentori di lievito. Gusto asciutto e piacevolmente amarognolo. In evoluzione con il passare dei mesi.

---

### **Abbinamenti Consigliati**

Perfetto a tavola con i piatti della tradizione, antipasti e merende a base di salumi e formaggi. Primi piatti saporiti, spiedo dell' Altamarca Trevigiana. Ottimo con la pizza.

---