



Particella 181 Rive di Rua Sorelle Bronca

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

Tipologia

Spumante - Brut

Uva

100% Glera

Zona di provenienza delle uve

Comune di San Pietro di Feletto, Rua di Feletto

Altezza/esposizione vigneto

180 m. s.l.m.

Vinificazione

Pressatura sequenziale di uva intera e débouillage per 2 settimane. Presa di spuma direttamente da mosto con il Metodo Martinotti, e sosta sui lieviti da 6 -8 mesi. Decantazione statica senza uso di coadiuvanti

Dati analitici medi

Alcool 11 % vol. - Zuccheri 5-7 g/l - Acidità totale 6,5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Perlage elegante dalla spuma cremosa. Sensazione di frutta matura con note minerale e floreali. Il terreno ricco in ferro conferisce al palato sapidità e persistenza.

Abbinamenti Consigliati

Dall'antipasto con crudo, melone e salumi a ricette a base di pesce e carni bianche. Tortine salate, risotto al tartufo o fritti di mare.
