



Particella 232 Rive di Farrò Sorelle Bronca

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive

Tipologia

Spumante - Extra Brut

Uva

90% Glera, 5% Bianchetta, 5% Perera

Zona di provenienza delle uve

Comune di Farrò di Follina

Altezza/esposizione vigneto

270 - 310 m. s.l.m. Nord-Est

Vinificazione

Fermentazione in acciaio e sosta sui lieviti per 4 mesi

Dati analitici medi

Alcool 11% vol. - Zuccheri 0g/l - Acidità totale 5,8-6g/l

Caratteristiche organolettiche

Perlage elegante dalla spuma cremosa. L'altitudine conferisce all'olfatto sentori floreali e al gusto un'acidità pronunciata che rende il vino teso e verticale.

Abbinamenti Consigliati

È perfetto in abbinamento a crudité di pesce, sushi, molluschi, tartare, primi piatti di mare o fritti leggeri. Ideale con ricette di carni bianche e cucina asiatica.
