



R.D.O. Levante - Rive di Ogliano Masottina

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive

Tipologia

Spumante - Extra Dry

Uva

100% Glera

Zona di provenienza delle uve

Comune di Ogliano

Altezza/esposizione vigneto

Inserire testo qui

Vinificazione

Sfruttando la gravità. In assenza di bucce quindi, in bianco, a temperatura controllata. Presa di spuma e affinamento durano oltre tre mesi, in autoclave con lieviti selezionati. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

Dati analitici medi

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 13,5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Color giallo paglierino animato da un continuo perlage vivace e brioso. Il profumo, fragranze di tiglio, fiori di acaci, glicine si intreccia perfettamente con tocchi fruttati di pera, mela, bergamotto e pompelmo rosa. Al sapore prevalgono sentori di mea cotogna, limone ed erbe aromatiche che si rincorrono in un finale persistente e gradevole.

Abbinamenti Consigliati

Ideale come aperitivo, si abbina bene ad antipasti di pesce, carne bianca e pesce alla griglia.
