



## **R.D.O. Ponente - Rive di Ogliano Masottina**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive

---

### **Tipologia**

Spumante - Brut

---

### **Uva**

100% Glera

---

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

Comune di Ogliano

---

### **Altezza/esposizione vigneto**

Inserire testo qui

---

### **Vinificazione**

In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15°C - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano tre mesi, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 14 - 13°C. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

---

### **Dati analitici medi**

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 4 g/l

---

### **Caratteristiche organolettiche**

Color giallo paglierino con brillanti riflessi verde-oro. Il perlage è fine e persistente. Bouquet fresco e variegato dove note di bergamotto, gelso bianco, pesca, nespola, melone e fiori di acacia si contraddistinguono per intensità e nitidezza. Cenni di melissa, timo, mentuccia e salvia, infine, completano il ricco corredo aromatico. Il palato propone fresche e delicate fragranze floreali valorizzate da piacevoli sfumature minerali. Il finale, lungo ed equilibrato, chiude con una nuance di lime, zenzero e un richiamo alle spezie.

---

### **Abbinamenti Consigliati**

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

---