



RIVELAZIONE - Rive di Farra di Soligo Marchiori

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive

Tipologia

Spumante - Extra Brut

Uva

Glera Tonda 85%, Glera Lunga 5%, Bianchetta 3%, Verdiso 3%,
Perera 4%

Zona di provenienza delle uve

Comune di Farra di Soligo

Altezza/esposizione vigneto

240 - 400 m. s.l.m. - Sud, Sud-Est, Ovest, Sud-Ovest

Vinificazione

Fermentazione termocontrollata in inox, uso di lieviti indigeni e selezionati, in chiusura 2 travasi e in affinamento a freddo. Assemblaggio con la prima luna calante dell'anno nuovo. Presa di spuma con metodo Valdobbiadene con 50 giorni di autoclave.

Dati analitici medi

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

Caratteristiche organolettiche

Profumo intrigante di glicine fresco e pera croccante, sottile pompelmo rosa e mentuccia; in evoluzione regala ampi sentori di frutta matura, polline, tarassaco ed erbe officinali con sottofondo di orzo tostato. Sapore di piacevolezza minerale, fresco e finissimo; frutta e spezia bianca pulita; chiude asciutto.

Abbinamenti Consigliati

Perfetto per accompagnare bei momenti e conversazioni anche a tavola, con piatti vegetariani, creativi o tradizionalmente italiani a base di verdure, pesce e formaggi freschi. È uno spumante sartoriale, elitario e fragrante dalla spiccata identità e dalla grande pulizia e digeribilità.
