



ROCCIAMADRE - Rive di Farra di Soligo Marchiori

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive

Tipologia

Spumante - Brut

Uva

85% Glera Tonda, 2% Glera Lunga, 3% Bianchetta,
5% Verdiso, 5% Perera

Zona di provenienza delle uve

Comune di Farra di Soligo - Rive Alte

Altezza/esposizione vigneto

240 - 400 m s.l.m. Versanti sud-est, sud, sud-ovest e ovest dei
conoidi.

Vinificazione

Fermentazione termocontrollata in inox, uso di lieviti indigeni e
selezionati, in chiusura 2 travasi e in affinamento a freddo.

Dati analitici medi

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

Caratteristiche organolettiche

Profumo 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. Ottima 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, pescato e formaggi freschi. È uno
spumante sartoriale, elitario e fragrante dalla spiccata identità e
dalla grande pulizia e digeribilità.