



Vigneto Giardino - Rive di Colbertaldo Adami

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive

Tipologia

Spumante - Asciutto

Uva

100% Glera

Zona di provenienza delle uve

Comune di Vidor, Colbertaldo

Altezza/esposizione vigneto

200 -250 m. s.l.m.

Vinificazione

Pressatura con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturalmente selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per minimo 4 mesi.

Dati analitici medi

Alcool 11% vol. - Zuccheri 18 g/l - Acidità totale 6 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente. Al profumo, grande ampiezza intensità ed equilibrio, con fresche note fruttate, ricorda la mela gialla, la pesca, i fiori di glicine e d' acacia. Sapore ricco ed intenso nei sapori di frutta, di consistente ampiezza, morbido e fresco. Di buona pienezza e lunghezza, ha completa corrispondenza con il profumo. Grande armonia ed eleganza.

Abbinamenti Consigliati

Da provare con il risotto al pesce. Si accompagna anche a pasticceria secca, alle focacce, alle crostate di frutta ed alla frutta fresca, specie la pesca ed il melone.
