

**Valdobbiadene Docg
Rive di San Giovanni
Millesimato
Spumante Extra Dry**



È la versione classica, vellutato, con profumi di mela, frutta bianca e floreale. Nel bicchiere presenta una colorazione giallo paglierino intenso con bollicine molto fini. Al palato si presenta vivace ed equilibrato con una persistenza aromatica prolungata e gradevole. Ideale per l'aperitivo e con i frutti di mare.

Velvety, classic version, with aromas reminiscent of apples, white-fleshed fruits and flowers. Intense, straw-yellow colour in the glass, with very fine beading. Perfectly balanced and perky on the palate, with a pleasing, lasting aroma. Ideal as an aperitif or with seafood dishes.

Formati disponibili: Classica - 0,75 lt / Magnum 1,5 lt

Colore:
giallo paglierino con riflessi verdi

Vitigno: 90% Glera, tradizionalmente chiamato Prosecco, 5% Bianchetta, 5% Perera

Zona di produzione:
Colline del DOCG di Valdobbiadene, Rive di San Giovanni.
Altitudine 250-300 mt

Vinificazione:
in bianco, con pressatura soffice

Presatura di spuma:
90 giorni in autoclave, metodo Martinotti-Charmat

Gradazione alcolica: 11,5%

Pressione in bottiglia:
circa 5 atm

Residuo zuccherino: circa 16 g/l

Conservazione:
in luogo fresco a T inferiore a 15°C

Temperatura di servizio: 7-8 °C

Colour:
straw-yellow with green highlights

Grape variety: 90% Glera, traditionally known as Prosecco, 5% Bianchetta, 5% Perera

Area of production:
Hills of the Valdobbiadene, Rive di San Giovanni DOCG area.
Elevation 250-300 mt

Fermentation:
off the skins, soft pressing

Refermentation:
90 days in a pressurised vat, Martinotti-Charmat method

Alcohol content: 11,5%

Pressure in the bottle:
approx. 5 atm

Sugar residue: approx. 16 g/l

Store: in a cool place at a temperature of less than 15°C

Serving temperature: 7-8 °C