

Valdobbiadene Docg
Rive di San Giovanni
Millesimato
Spumante Brut



Questo spumante alla vista si presenta brillante e con delle tonalità verdognole, con perlage fine e persistente. Il profumo intenso e fine ricorda la frutta, in particolar modo la mela verde, il fioreale e una sfumatura di crosta di pane. Al gusto si presenta fresco, asciutto e secco, ben equilibrato con una persistenza aromatica notevole. È lo spumante che si adatta di più agli antipasti di pesce e a tutto pasto.

Bright colour with greenish nuances; fine, persistent perlage. Fine, intense aroma reminiscent of flowers and fruit, especially green apple, with a hint of crusty bread. Refreshing, crisp and dry on the palate; perfectly balanced, with a pleasantly persistent aroma. The ideal spumante for fish starters, perfect throughout meals.

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

Colore:
giallo paglierino con riflessi verdi

Colour:
straw-yellow with green highlights

Vitigno: Glera, tradizionalmente chiamato Prosecco

Grape variety: Glera, traditionally known as Prosecco

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

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

Vinificazione:
in bianco, con pressatura soffice

Fermentation:
off the skins, soft pressing

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

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

Gradazione alcolica: 12%

Alcohol content: 12%

Pressione in bottiglia:
circa 5 atm

Pressure in the bottle:
approx. 5 atm

Residuo zuccherino: circa 6 g/l

Sugar residue: approx. 7 g/l

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

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

Temperatura di servizio: 7-8 °C

Serving temperature: 7-8 °C