

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG “Rive di Refrontolo” Brut

UVE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Refrontolo (TV), località Mire
ALTITUDINE:	200 - 250 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine morenica, argilloso con strati di pudinga friabile
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz – Cappuccina
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.500 - 4.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda settimana di settembre
GRADO ALCOLICO:	11,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano a medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

La cuvée viene posta in autoclave a rifermentare ad una temperatura di 16 °C, particolarmente bassa allo scopo di preservare il potenziale aromatico del vino base. In circa un mese si raggiungono le condizioni desiderate di sovrappressione e residuo zuccherino e quindi, una volta inibiti i lieviti, lo spumante rimane ad affinare in autoclave a contatto con i lieviti stessi per altri tre mesi circa, per poi essere preparato per l'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli fa da preludio a un naso dai profumi di fiori di pesco e di acacia, e di frutta a polpa bianca, in particolare mela renetta e pesca. Al palato risulta tonico e fresco, scintillante e avvolgente, con un perlage di estrema finezza che prolunga nel tempo e nello spazio la ricchezza delle sensazioni gustative e aromatiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo vino da aperitivo, si sposa idealmente con antipasti sfiziosi ma può benissimo accompagnare anche piatti di crostacei e pesci pregiati.

Valdobbiadene Prosecco Superiore “Rive di Refrontolo”



Santa Margherita