

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG “Rive di Refrontolo” Extra Brut

Rive di Refrontolo

| | |
|--------------------------|--|
| 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.

