

LUXURY Collection

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Santo Stefano *Millesimato Brut*



ZONA VITICOLA:

Vigneti adagiati sui rinomati pendii (detti “rive”) di Santo Stefano, nell’area del Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene.

UVAGGIO:

Glera.

VINIFICAZIONE:

Dopo una pressatura soffice delle uve, l'accurata vinificazione in bianco e la spumantizzazione secondo il metodo Charmat, esprimono al meglio tutte le caratteristiche tipiche del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Santo Stefano Millesimato Brut.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,5 - 6,5 g/l.

ZUCCHERI:

7 - 9 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Spumante dal colore giallo paglierino accompagnato da lievi riflessi verdognoli, solcato da un perlage fine e persistente. Suntuoso, esuberante, complesso nei suoi sentori che ricordano la mela verde e la pera, con intense note agrumate e di fiori bianchi. Acidità e sapidità risultano bene equilibrate con la giusta e moderata ricchezza zuccherina residua.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si esprime al meglio come raffinato aperitivo e in abbinamento a finger food dagli ingredienti delicati, con crudità di mare e con il pesce più ricercato.

Contiene Solfiti

Codice prodotto	Formati disponibili	Bottiglie per cartone	Codice EAN bottiglia	Codice EAN cartone	Pallet	Cartoni per strato	Strati	Cartoni totali per pallet
6735305	750 ml	6	8006220002086	8006220002093	80x120cm	16	5	80