

RIVE DELLA CHIESA ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



**RIVE
DELLA CHIESA®**



Premi:



Formato bottiglia: 0.75 l
Cartone: 6 bottiglie

Vitigno: 100% Glera

Zona di produzione: Asolo

Vinificazione:

Dopo esser state raccolte, le uve vengono sofficemente pressate per ricavarne il mosto, che viene poi inoculato di lieviti selezionati e fatto fermentare a temperatura controllata di 15/16 gradi.

Spumantizzazione:

La presa in spuma avviene secondo il metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione alcolica: 11%

Residuo zuccherino: 12-17 Gr/L



Colore del vino:

Giallo paglierino, perlage fine ed elegante.



Olfatto:

Note di mele e pere mature, arricchite da una leggera speziatura e aroma di gelsomino.



Gusto:

Offre una piacevole dolcezza, bilanciata da una vivace acidità. Le bollicine delicate contribuiscono a creare una sensazione in bocca cremosa e fresca. La persistenza di aromi fruttati e floreali nel retrogusto completa l'esperienza.



Abbinamenti:

Antipasti leggeri, piatti di pesce e dessert a base di frutta fresca



Temperatura di servizio:

6°-8°