

RIVE DELLA CHIESA 'MILLESIMO' SPUMANTE EXTRA DRY



RIVE
DELLA CHIESA®



Formato bottiglia: 0.75 l
Cartone: 6 bottiglie

Zona di produzione: Treviso

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 Gr/L



Colore del vino:
Giallo paglierino



Olfatto:
Aromi di mela verde, pesca e fiori d'acacia



Gusto:
Fresco e fruttato, offre un'esperienza di degustazione equilibrata e piacevole



Abbinamenti:
Antipasti, piatti di pesce, aperitivi e occasionalmente con dei dessert



Temperatura di servizio:
6°-8°