

RIVE DELLA CHIESA PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



RIVE
DELLA CHIESA®



Formato bottiglia: 0.75 l
Cartone: 6 bottiglie

Vitigno: 100% Glera

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: 12-17 Gr/L



Colore del vino:

Giallo paglierino, perlage fine ed elegante.



Olfatto:

Fragranze floreali e fruttate, con leggere note di mela matura e fiori bianchi.



Gusto:

Gusto fresco e armonioso che bilancia sapori di frutta matura con una leggera dolcezza.



Abbinamenti:

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



Temperatura di servizio:

6°-8°