

RIVE
DELLA
CHIESA
X TIZIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE
DOCG
BRUT



Formato bottiglia: 0.75 l
Cartone: 6 bottiglie

Zona di produzione: 100% Glera

Zona di produzione: Valdobbiadene-Conegliano

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: 6-12 Gr/L



Colore del vino:

Giallo paglierino, perlage fine ed elegante



Olfatto:

Note fruttate di mela verde e pera, accompagnate da una sottile nota floreale di gelsomino.



Gusto:

Fresco e vivace, si distingue per la secchezza e l'acidità. Queste caratteristiche sono bilanciate da una piacevole nota fruttata, creando al palato una sensazione di freschezza, che si conclude con una leggera mineralità.



Abbinamenti:

Antipasti leggeri, piatti di pesce, principalmente molluschi e crostacei e primi piatti di pasta alle verdure



Temperatura di servizio:

6°- 8°