

RIVE DELLA CHIESA ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT MILLESIMATO



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: 0-6 Gr/L



Colore del vino:

Giallo paglierino, perlage fine ed elegante.



Olfatto:

Note aromatiche di mela verde, pera e fiori di glicine.



Gusto:

Fresco e sapido al palato



Abbinamenti:

Ottimo non solo come aperitivo, ma anche come accostamento ad un primo piatto di pesce, crostacei, molluschi e crudités di pesce.



Temperatura di servizio:

6°-8°