

FAMIGLIA
GASPARETTO
VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE
DOCG
EXTRA
DRY


**RIVE
DELLA CHIESA®**



Formato bottiglia: 0.75 l
Cartone: 6 bottiglie

Vitigno: 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: 12-17 Gr/L



Colore del vino:

Giallo paglierino, perlage fine ed elegante



Olfatto:

Note fruttate di mela golden, pera mature e banana, accompagnate da una sottile nota floreale di Acacia e Gelsomino



Gusto:

Gusto fresco e armonioso che bilancia i sapori di frutta matura con una leggera sapidità, bollicine cremose, con un elegante retrogusto fruttato



Abbinamenti:

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



Temperatura di servizio:

6°-8°