

RIVE DELLA CHIESA PROSECCO DOC TREVISO BRUT MILLESIMATO



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: 11,5%

Residuo zuccherino: 6-12 Gr/L



Colore del vino:

Giallo paglierino scarico, perlage fine ed elegante.



Olfatto:

Fiori bianchi freschi come gelsomino e acacia, delicate note fruttate di mela verde e pera.



Gusto:

La sua equilibrata acidità si fonde armoniosamente con i sottili sentori di frutta, creando una sensazione in bocca leggera e rinfrescante.



Abbinamenti:

Antipasti leggeri, piatti di pesce, principalmente molluschi e crostacei.



Temperatura di servizio:

6°-8°