



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG – RIVE MILLESIMATO - DRY

Zona di produzione

Vigneti situati sulle "Rive" di San Pietro di Barbozza in area collinare di Valdobbiadene nella zona storica del Prosecco Superiore DOCG

Vitigni d'origine

Glera (conosciuto come Prosecco)

Produzione per ettaro

Massimo 130 quintali di uva.

Periodo di vendemmia

Seconda decade di Settembre

Spumantizzazione

Metodo Martinotti-Charmat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore

Giallo paglierino chiaro

Perlage

Ricco, fine e persistente

Profumo

Intensamente fruttato con sentori di mela golden matura, pesca e albicocca. Eleganti le note di fiori d'acacia e glicine.

Sapore

Fresco, abboccato con finale piacevole morbido.

Abbinamento

Ottimo come aperitivo. Ideale per accompagnare antipasto, molluschi e crostacei.

Temperatura di servizio

6°-8° C

Dati medi

Alcool 11% vol

Zuccheri 21 g/l

Acidità 5,6 g/l

CANTINE VEDOVA SRL

Via Erizzo 6, 31049 VALDOBBIADENE (TV) - ITALIA

TEL. +39 0423 972037 FAX. +39 0423 972404

e-mail: cantine@cantinevedova.com

website: www.cantinevedova.com