



ACQUISTATO IL .....

Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG Rive S. Pietro

2024

## La migliore espressione del territorio di Valdobbiadene



### La Vigna

**Terreno** Pendii di origine morenica con terreni calcarei misti a marna o anche calcareo-argillosi

**Esposizione** Sud-Est , 300 m s.l.m

**Allevamento** Spalliera semplice e doppio capovolto

**Densità imp.** 2500 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante dry

**Provenienza** Veneto

**Uve** Glera

**Gradazione** 11,5% vol

**Temp. Servizio** 8°

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Molluschi crudi, insalate di crostacei

**Vinificazione** Dopo un'accurata selezione, le uve sono state introdotte intere nella pressa pneumatica. Il mosto ottenuto dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso è stato collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove è rimasto fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante. Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15°-16°. In tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. raggiunto il grado alcolico e il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione viene bloccata la fermentazione e, dopo un breve periodo di sosta, lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

### Sensazioni

Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente; bouquet fruttato e floreale con sentori di mela gialla matura, banana, delicato melone e fiori d'acacia. Al gusto è fresco, fruttato, lievemente abboccato su fondo di grande morbidezza: lungo finale in bocca.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese