



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA RIVE DI RUA DI FELETTO EXTRA BRUT MILLESIMATO

VITIGNI

Glera.

NOTE GUSTATIVE

VISTA

Spumante di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi, impeccabile nella limpidezza, arricchita da un minuto di incessante perlage fine e persistente.

OLFATTO

L'aroma è di buona intensità, con il giusto equilibrio tra la crosta di pane, i lieviti e la freschezza dei frutti come pera, mela e banana. Seguono note di agrumi con cedro e limone, e il floreale con fiori bianchi. Piacevole finale con lo speziato mediterraneo.

GUSTO

Al palato è armonico, elegante, con acidità presente e bilanciata, fresco, sapido, con finale lungo e persistente.

ACIDITÀ 5,5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO 1 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% Vol.

VINIFICAZIONE

RESA 130 q.li/Ha raccolti a mano

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre.

FERMENTAZIONE

In bianco, in assenza delle bucce a temperatura controllata di 20 °C.

AFFINAMENTO

In serbatoi d'acciaio per un periodo di 1 mese.

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti (Charmat): lenta rifermentazione naturale in autoclave a temperatura di 12 - 14 °C con breve sosta sui lieviti per preservare il fruttato. Pressione in bottiglia 4,5/5 atm.

ZONA DI PRODUZIONE

UBICAZIONE

Nel cuore del territorio della DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, alle pendici dei primi contrafforti dolomiti nella parte nord della provincia di Treviso.

ALTIMETRIA

270 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

Est - Ovest

TIPOLOGIA SUOLO

Argilloso.

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CONSIGLI E FORMATI

ABBINAMENTI

Spumante tuttopasto. Ottimo da aperitivo, con antipasti di pesce, crostacei e molluschi. Primi piatti leggeri e delicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

BICCHIERE

Tulipano ampio a bocca richiudente.

CONSERVAZIONE

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Bottiglia posta in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce. Da evitare lunghe soste in frigorifero.

FORMATI

Bottiglia da 75 cl.