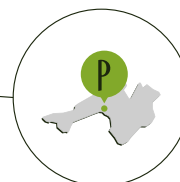




ITALIA



VENETO



AREA PROSECCO
DOCG

RIVA MORETTA

Denominazione:	Valdobbiadene Prosecco DOCG
Tipologia:	Frizzante
Uve:	Glera
Primo anno di produzione:	1985
Area:	Vigneto della "Riva Moretta di Soligo" - Veneto

IN VIGNA

Suolo:	Collina morenica, franco argilloso-calcareo, poco profondo
Altimetria ed esposizione:	230 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	Vigneto disetaneo
Sistema di allevamento:	Sylvoz - Doppia cappuccina
Vendemmia:	Manuale

IN CANTINA

Vinificazione:	In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat)
Grado alcolico:	11.5 % vol.
Zuccheri:	15 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Olfatto:	Fruttato con ricordi di mela gialla e fiori bianchi di campo
Gusto:	Di buon corpo e persistente

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	8 °C
Abbinamenti:	Ottimo come aperitivo a tutto pasto, con antipasti leggeri di pasta sfoglia, risotti e primi piatti alle erbe primaverili o piatti a base di pesce
Shelf life:	12 - 18 mesi

