



RIVA MORETTA

Biologico e vegano

Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG Frizzante

Riva Moretta nasce dal vigneto storico della famiglia Nardi nel Conegliano Valdobbiadene, dove alcune viti risalenti agli anni '50 raccontano, con le loro forme, un legame paziente e profondo con la terra.
Questo vino frizzante e genuino si distingue per un bouquet delicato, che porta con sé la memoria della vigna in ogni sorso.
La sua particolarità: lo spago che avvolge la bottiglia, un raffinato richiamo alle antiche tradizioni.

Certified B Corporation

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG
Tipologia: Frizzante
Uve: Glera
Area: Vigneto della "Riva Moretta di Soligo" - Treviso

VIGNA

Suolo: Collina morenica, franco argilloso-calcareo, poco profondo
Età dei vigneti: Vigneto disetaneo
Sistema di allevamento: Sylvoz, doppio capovolto
Vendemmia: Manuale

SERVIZIO

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

CANTINA

Vinificazione: In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).
Grado alcolico: 11,5 % vol.
Zuccheri: 14 g/l

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.

CERTIFICAZIONI

VEGAN