



VIGNETO DELLA RIVA DI SAN FLORIANO

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Prosecco da singola particella proveniente dal vigneto della Riva di San Floriano, nel comune di Valdobbiadene. I filari crescono su pendenze elevate che richiedono un faticoso lavoro manuale e una costante presenza in campo. Uno spumante dal carattere deciso ed elegante, profondamente identitario, vero figlio delle "rive", dove la vite, stressata dalle difficili condizioni pedologiche, concede i suoi frutti migliori.

vitigno

Glera proveniente dal vigneto della Riva di San Floriano, a Valdobbiadene.

terreni

La singola vigna San Floriano presenta calcari marnosi e selciferi di varie età, di colore biancastro e interstrati argillosi posti con regolarità di spessore decimetrico e appartenenti alla formazione geologica del "biancone". Pendenze molto elevate.

vinificazione

Metodo Charmat: pigiatura, diraspatura, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Permanenza sui sedimenti di fermentazione per un lungo periodo. Seconda fermentazione in autoclave.

tipologia

Brut
Annata: vino con annata

note sensoriali

Di colore giallo paglierino, svela delicate note di pesca, rosa e glicine avvolte in un delicato bouquet floreale. Buona acidità di base e ricchezza gustativa tipica del Prosecco di collina in cui emergono la pesca, la pera e nuance di frutta fresca. Perlage fine e persistente.

abbinamenti

Da consumare a tutto pasto. Ideale con l'aperitivo e gli antipasti, eccelle con primi e secondi a base di pesce e carni bianche.

temperatura di servizio

6°/8° C

grado alcolico

12% Vol