



AZ. AGR. RESERA ALBERTO

Via Enotria 7, Rolle di Cison di Valmarino (Treviso)

Tel. +39.0438.85761 - info@rivedialberto.it - www.rivedialberto.it

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Rolle - Spumante Brut

Vino spumante giallo paglierino scarico dai marcanti riflessi verdognoli ottenuto da uve Glera di alta collina e spumantizzato in autoclave secondo il metodo charmat. La lenta presa di spuma a bassa temperatura (16°C - 14°C) esalta le caratteristiche di questo vitigno.

Frangranze olfattive particolarmente fruttate capaci di ricordare sentori di mela verde acerba, agrumi di piccole dimensioni e sfumature vegetali fresche che si sposano con piacevoli note di pane.

Al palato si manifesta armonioso nella sua vivace freschezza, risulta secco, asciutto e lineare.

Si propone come abbinamento assoluto di piatti di pesce o, come in uso nella zona di produzione, a tutto pasto oltre che per il classico aperitivo di pre-pasto.

COLORE: giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

VITIGNO: Glera.

ZONA DI PRODUZIONE: area D.O.C.G. superiore di Conegliano Valdobbiadene.

SUOLO: collinare, argilloso ricco di marne affioranti e vene superficiali di calcare attivo.

CLIMA: mediterraneo-fresco caratterizzato da forti sbalzi termici tra giorno e notte nell'ultimo periodo di maturazione delle uve.

MATURAZIONE: seconda decade del mese di settembre

VINIFICAZIONE: in bianco, con carico del grappolo intero in pressa e relativa pressatura molto soffice.

SPUMANTIZZAZIONE: in autoclave, con metodo Charmat.

CONSERVAZIONE: come da consuetudine dei Proseccchi si consiglia il consumo preferibilmente entro l'anno di produzione. Conservare in luogo fresco a temperatura inferiore ai 15°C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6° C

VALORI NUTRIZIONALI PER BOTTIGLIA (750 ml):

- VALORE ENERGETICO: 495 kcal - 2040 kj

- PROTEINE: -

- GRASSI: -

- CARBOIDRATI: 7,5 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

- ANIDRIDE CARBONICA TOT: 6,25 g/l

- SOLFOROSA TOT.: 96 ppm

- SOLFOROSA LIB.: 26 ppm

- TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO: 11,5 %

- ZUCCHERI: 11 g/l

- PRESSIONE: 5,1 atm

