



VINO BIANCO FRIZZANTE

1.11

Naturalmente col fondo

Vino frizzante col tradizionale tappo a corona, prodotto con uve 100% Glera. Il sapore autentico del nostro territorio.



VARIETÀ
100% Glera

FORMA DI ALLEVAMENTO
Cappuccina doppia dalle 3000 alle 4000 viti/ettaro

TERRENO E CLIMA
Terreno collinare con un'ottima esposizione solare. Il clima fresco e molto ventilato garantisce un'ottima acidità e fragranza del prodotto

DATI ANALITICI
Alcol 11%vol
Acidità fissa 5 g/l
Solfiti totali 58 g/l
Zuccheri 0 g/l

COLORE
Giallo paglierino, leggermente velato per la presenza del fondo, con un perlage fine, elegante e continuo

OLFATTO
Sentori profondi ed eleganti di frutta matura e crosta di pane con un finale piacevolmente ammandorlato

GUSTO
Fresco e rotondo, colpisce per la sua eleganza ed incisività sul palato

SERVIZIO
Il vino va servito ad una temperatura di 6-8°C e scaraffato per separare il deposito

ABBINAMENTI
Si abbina perfettamente al pesce sia cotto che crudo e a tutti i tipi di insaccati

CONSERVAZIONE
In luogo fresco e buio, preferibilmente tra i 10 ed i 16°C; conservato in piedi e non disteso

Az. Agr.
Le Rive de Nadal

via dei Cavai, 42
31010 Farra di Soligo TV
ITALY

www.lerivedenadal.com
info@lerivedenadal.com
+39 393 8967316