



VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

1.11 Fal

Rifermentazione in bottiglia

In ricordo del nonno Natalino fondatore dell'azienda, la sua data di nascita e il nome della riva (collina) più rappresentativa. Un rifermentato in bottiglia frizzante, controllato e garantito dalla fascetta Valdobbiadene Prosecco DOCG.



VARIETÀ

70% Glera, 15% Bianchetta, 10% Perera e 5% Verdiso

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 5,3 g/l
Solfiti totali 38 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