



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG
Greme
Brut

Un Prosecco Superiore DOCG fresco ed elegante, dall'aroma fruttato, prodotto eroicamente nelle "greme", le nostre impervie e ostiche colline.



VARIETÀ
100% Glera

FORME D'ALLEVAMENTO
Controspalliera (Sylvoz, Cappuccina) con sestini d'impianto da 3500 a 4000 viti/ettaro

TERRENO E CLIMA
Terreno collinare che garantisce la massima esposizione solare. Il clima è particolarmente fresco e ventilato, ideale per preservare la fragranza e l'acidità del prodotto

DATI ANALITICI
Alcol 11% vol
acidità fissa 5,9 g/l,
solfiti totali 126 mg/l
zuccheri 11 g/l

COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTO
Fresco ed elegante con sentori di mela, pera e fiori di acacia e rosa

GUSTO
Armonioso e delicato, sapido e leggermente aromatico.

ABBINAMENTI
Particolarmente adatto come aperitivo.
Accompagna bene piatti a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6/8 °C

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