

RIVE DI REFRONTOLO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Extra Brut Millesimato

Vigneto singolo

Uva: Glera

Il Rive di Refrontolo Valdobbiadene Prosecco Superiore rappresenta l'essenza del Prosecco in una versione raffinata ed elegante. Fragranza, freschezza e finezza si sposano in un'espressione purissima. Al palato risulta completamente secco e naturale, mostrando la sua massima integrale identità.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg.

UVE: Glera (Prosecco).

ZONA DI PRODUZIONE: podere Colvendrame ubicato sulle colline di Refrontolo, tra Conegliano e Valdobbiadene, patrimonio mondiale UNESCO, nel cuore della zona a denominazione di origine controllata e garantita del Prosecco. Colvendrame è il nome della zona collinare in cui sono situati questi vigneti, i quali godono di un'esposizione e un clima molto favorevoli. Rive significa pendio, che rappresenta la migliore posizione del vigneto.

ALTIMETRIA: 200-350 m.

TERRENO: di medio impasto, con buona dotazione argillosa e calcarea. Presenza di tufo che caratterizza e tipicizza il prodotto.

CLIMA: mite, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi, gli aromi e l'acidità delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 3.333 viti/ha allevate a Guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2017.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: metà settembre, manuale in cassette.

VINIFICAZIONE: pressatura dell'uva intera e fermentazione a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA: il mosto viene spumantizzato secondo il "metodo Italiano" in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: perlage fine e persistente, colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini. Profumo di grande ampiezza, con note di fiori bianchi, mughetto e mela verde. Secco e armonico al palato, risulta persistente e piacevolmente sapido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale come aperitivo, a tutto pasto e in ogni occasione di brindisi.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco e buio; offre il meglio di sé quando viene consumato giovane.

ALCOL: 11-11,5% vol. (a seconda dell'annata).

RESIDUO ZUCCHERINO: 0 g/l.

FORMATI DISPONIBILI: 750 ml; 1,5 Lt.

DIMENSIONE BOTTIGLIA 750 ml (diametro x altezza) mm: 103x270.

PESO BOTTIGLIA 750 ml E CARTONE kg (pieni): 1,50 kg/bt x 9,3 kg/ct.

BOTTIGLIE 750 ml PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT 750 ml PER PALLET: 7 strati da 14 ct, 98 ct per pallet, 588 bt.

DIMENSIONE CARTONE per bottiglia 750 ml (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 308x210x280.

