

RIVE DELLA CHIESA X TIZIANO ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



Premi:



Formato bottiglia: 0.75 l
Cartone: 6 bottiglie

Vitigno: 100% Glera

Zona di produzione: Asolo

Vinificazione:

Dopo esser state raccolte, le uve vengono sofficemente pressate per ricavarne il mosto, che viene poi inoculato di lieviti selezionati e fatto fermentare a temperatura controllata di 15/16 gradi.

Spumantizzazione:

La presa in spuma avviene secondo il metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione alcolica: 11%

Residuo zuccherino: 6-12 Gr/L



Colore del vino:

Giallo paglierino, perlage fine ed elegante.



Olfatto:

Note fruttate di mela verde, pera, accompagnate da un sottile aroma di tiglio.



Gusto:

Fresco e vivace, si distingue per la sua secchezza ed una piacevole acidità, offrendo al palato una sensazione di freschezza e leggerezza.



Abbinamenti:

Ottimo non solo come aperitivo, ma anche come abbinamento ad un primo di pesce, sushi ed anche formaggi freschi.



Temperatura di servizio:

6°-8°