

RIVE
DELLA
CHIESA
VALDOBBIADENE
DOCG
MILLESIMATO
DRY


RIVE
DELLA CHIESA®



Formato bottiglia: 0.75 l
Cartone: 6 bottiglie

Vitigno: 100% Glera

Zona di produzione: Valdobbiadene-Conegliano

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: 11,5%

Residuo zuccherino: 17-32 Gr/L



Colore del vino:

Giallo paglierino, perlage fine ed elegante.



Olfatto:

Fiori bianchi freschi come gelsomino e acacia, delicate note fruttate di mela golden e pera.



Gusto:

La sua acidità equilibrata si fonde armoniosamente con i sottili sentori di frutta a polpa bianca, creando una sensazione in bocca leggera e rinfrescante, lasciando un retrogusto piacevolmente fruttato e floreale.



Abbinamenti:

Antipasti leggeri, primi piatti di pesce e dessert a base di frutta fresca



Temperatura di servizio:

6°-8°