



VIGNETO DELLA RIVA DI SAN FLORIANO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

VARIETA' E PROVENIENZA UVE 100% Glera(tradizionalmente chiamato Prosecco), proveniente dalle uve del vigneto della Riva di San Floriano.

TECNICA DI VINIFICAZIONE Ottenuto con la seconda fermentazione in autoclave.

TIPOLOGIA Brut.

COLORE Giallo paglierino.

PROFUMO Molto fruttato (pera, mela e banana) e floreale (glicine). Invitante.

SAPORE In bocca i profumi, già percepiti al naso, diventano ancora più intensi. Rivela una persistenza molto lunga che sommata alla buona acidità conferisce al vino un'ottima eleganza e struttura.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente con pasta e riso e secondi piatti a base di pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8° - 10° C.

