



VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G. LA RIVETTA 120

Ha un colore giallo paglierino brillante con marcati riflessi verdognoli, con una bollicina fine e delicata; al naso ricorda sentori di mela granny smith, fiori di glicine e acacia. Al gusto risulta fresco e fragrante con un ritorno aromatico particolarmente fruttato.

CLASSIFICAZIONE

Vino spumante a denominazione di origine protetta, Extra Brut.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti posti tra le colline del Valdobbiadene in zone particolarmente esposte. Si tratta di un'area collinare di origine morenica con terreni calcarei misti a marna ed in alcuni casi anche calcareo-argillosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sistema 'Valdobbiadene' e doppio capovolto con 2.500 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO

Massimo 120 quintali di uva ad ettaro.

PERIODO DI VENDEMMIA

Inizio settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono introdotte intere nella pressa pneumatica e il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante.

PRODUZIONE

Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati da Villa Sandi, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione a una temperatura controllata di 15-16°C. In tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico e il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione viene bloccata la fermentazione e, solamente dopo 120 giorni di maturazione sulle fecce nobili, lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

ABBINAMENTO

È un ottimo aperitivo. Può accompagnare appetizer sfiziosi e bene si abbina durante tutto il pasto soprattutto con pietanze a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

DATI MEDI

Alcool 11,5% vol **Zuccheri** 3 g/l **Acidità** 5.8 g/l



ANNO 1622

VILLA SANDI