



## 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**