



Valdobbiadene Prosecco Superiore

DOCG "Rive di Refrontolo" Extra Brut



SCHEDA TECNICA

Le uve, provenienti dal vigneto "Bagolaro" nel comune di Refrontolo in conduzione biologica, vengono raccolte manualmente e sottoposte a pressatura soffice a grappolo intero, esaltando velocità ed efficacia di estrazione. Il processo, che avviene per gravità, prevede la separazione delle cuvée di pressatura (mosto fiore e prima pressatura) e la successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 17° C, cui segue la sosta su fecce fini per alcuni mesi con mirate operazioni di bâtonnage. La cuvée viene successivamente posta in autoclave orizzontale a fermentare ad una temperatura controllata di 14-16 °C, per esaltare il potenziale aromatico del vino base. Una volta giunti alle condizioni desiderate di sovrappressione si procede a inibire i lieviti abbassando drasticamente la temperatura e facendo affinare lo spumante a contatto con i lieviti per diverse settimane, al termine delle quali viene effettuato l'imbottigliamento isobarico e a seguire l'immissione sul mercato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli fa da preludio a un naso dai profumi di fiori di pesco e di acacia e di frutta a polpa bianca, in particolare mela renetta e pesca, con nuance di erbe officinali. Al palato risulta tonico e fresco, scintillante e avvolgente, con un perlage di estrema finezza che prolunga nel tempo e nello spazio la ricchezza delle sensazioni tattili, gustative e aromatiche, con una sorprendente nota sapida ad esaltare in dinamicità e succosità il lungo finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino prettamente gastronomico per versatilità e stile, si sposa idealmente con antipasti sfiziosi come pure con primi piatti vegetariani o a base di pasta con sughi delicati. Grazie alla sotterranea sapidità sa accompagnare anche piatti importanti a base di crostacei e pesci pregiati come pure carni bianche e formaggi a pasta molle e semidura.

UVE



Glera

ZONA
DI PRODUZIONE



Refrontolo (TV),
località Mire

ALTITUDINE



200 - 250
mt. s.l.m.

TIPOLOGIA
DEL TERRENO



Origine morenica,
argilloso, con strati
di pudinga friabile

SISTEMA
DI ALLEVAMENTO



Sylvoz,
Cappuccina

DENSITÀ
DELL'IMPIANTO



3.500 - 4.000
piante per ettaro

EPOCA
DI VENDEMMIA



Seconda
settimana
di settembre

GRADO ALCOLICO



11,50 % vol.

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



8 - 10 °C

BICCHIERE
CONSIGLIATO



Tulipano
a medie dimensioni
a bocca richiudente

POTENZIALE
EVOLUTIVO



2/3 anni

CARTONE



6 bottiglie

FORMATI



75 / 150 cl