



colvendrà®
— SINCE 1924 —

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
RIVE DI REFRONTOLO
MILLESIMATO DRY

ZONA DI PRODUZIONE:	Refrontolo.
TERRITORIO:	Suoli di origine arenaria, a substrato argilloso. I ghiacciai delle epoche passate hanno modellato le nostre colline in maniera armoniosa; in alcuni vigneti della nostra azienda basta scavare pochi centimetri per scoprire che si tratta di un terreno di tipo arenario, ricco di foglie e conchiglie fossilizzati.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto.
CLIMA:	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
VITIGNI UTILIZZATI:	Glera in purezza.
VENDEMMIA:	Manuale; la selezione delle uve meglio esposte al sole consente di ottenere uno spumante nel quale sono espresse al massimo livello le caratteristiche peculiari del vitigno. Resa 120 q.li/ha.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve, separazione delle bucce e fermentazione dei mosti a temperatura controllata, con inoculo di lieviti selezionati.
PRESA DI SPUMA:	Rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati, secondo il metodo Charmat.
PROFILO ORGANOLETTICO:	Si esprime con un delicato ed ampio bouquet di frutta matura, mela golden, pesca, agrumi, floreale di fiori d'acacia e di glicine. Al gusto è fragrante, abboccato, fresco, di grande morbidezza e buona persistenza.
TENORE ALCOLICO:	11,5% vol. Residuo zuccherino compreso tra 17 e 32 g/l.
ABBINAMENTO:	La sua armonia ne consiglia il consumo come aperitivo e lo rende ideale a fine pasto in abbinamento a focacce, panettoni, dolci in genere.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8 °C
BOTTIGLIA:	0,75 litri

