

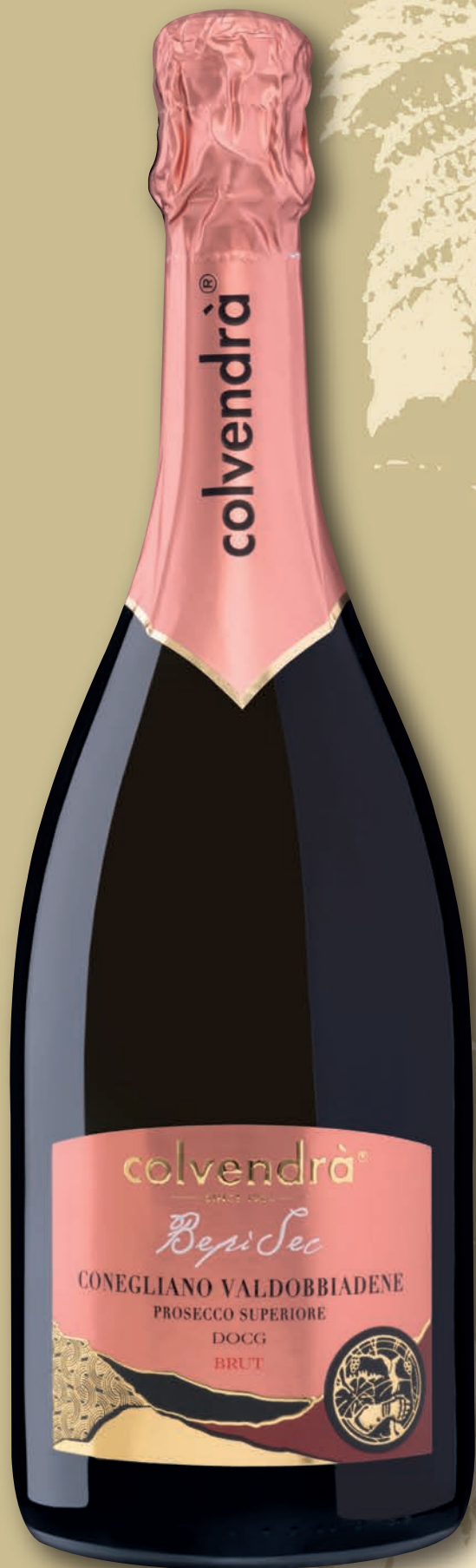


**colvendrà®**  
— SINCE 1924 —

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
RIVE DI REFRONTOLO  
MILLESIMATO BRUT

<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Refrontolo.
<b>TERRITORIO:</b>	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.
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Doppio capovolto.
<b>CLIMA:</b>	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
<b>VITIGNI UTILIZZATI:</b>	Glera in purezza.
<b>VENDEMMIA:</b>	Manuale. Resa 120 q.li/ha.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Pressatura soffice delle uve, separazione delle bucce e fermentazione dei mosti a temperatura controllata, con inoculo di lieviti selezionati.
<b>PRESA DI SPUMA:</b>	Rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati, secondo il metodo Charmat.
<b>PROFILO ORGANOLETTICO:</b>	Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Tipico ed inconfondibile profumo di mela verde, frutta fresca, pera e floreale. Al gusto si presenta sapido e di buona acidità.
<b>TENORE ALCOLICO:</b>	11,5% vol. Residuo zuccherino inferiore a 12 g/l.
<b>ABBINAMENTO:</b>	Eccellente aperitivo, lo si può accompagnare con antipasti a base di pesce e verdure, formaggi, crostacei, primi piatti con frutti di mare, pesce al forno, cibi fritti, a tutto pasto.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	6-8 °C
<b>BOTTIGLIA:</b>	0,75 litri



Colvendrà S.a.s. di Della Colletta Giuseppe & C.  
Via Liberazione, 37 - 31020 Refrontolo (TV) - ITALIA  
Tel.+39 0438 894265  
[www.colvendra.it](http://www.colvendra.it) - e-mail: [info@colvendra.it](mailto:info@colvendra.it)