



RIVA DEI FIORI BRUT CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG RIVE DI COLFOSCO

Origine del nome: è data dal susseguirsi di fioriture che adornano le nostre colline nei mesi primaverili; acacia, sambuco, frassino, glicine, ciliegio; oltre che ai numerosi fiori di campo spontanei, come: primule, fiordalisi, margherite e tarassachi.

Classificazione: Conegliano Valdobbiadene superiore D.O.C.G. - Rive di Colfosco.

Tipologia: Spumante Brut

Vitigno: 100% Glera

Terreno: collinare con dolci pendii, di origine morenica, eterogeneo, terriccio franco argilloso – limoso, scheletro assente, permeabile.

Altitudine: 160 m. s.l.m.

Resa ettaro: 13,0 t

Clima: moderatamente continentale, inverni rigidi ed estati molto soleggiate, ventilate e mai afose.

Vendemmia: settembre, esclusivamente a mano in cassetta.

Vinificazione: pigiatura soffice di grappoli interi, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Presatura di spuma: in autoclave di acciaio, affinamento di oltre 30gg.

Alcol: 11.50%

Residuo zuccherino: 8 g/l

Pressione: 4.50 bar

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Calice consigliato: calice da vino bianco ampio da spumanti importanti, calice Conegliano Valdobbiadene.

Conservazione: in luogo fresco, asciutto, ventilato lontano da fonti di luce e di calore.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: paglierino, spuma soffice, perlage fine e persistente.

Olfatto: pera Kaiser, nespola, sambuco, glicine, mughetto, lime. Note caratteristiche inoltre di mela e pompelmo su fondo minerale. Cremoso e bilanciato.

Gusto: deciso, fresco e nettamente sapido, mela verde con succosa persistenza agrumata, pesca bianca. Vena sapida finale che segue una sensazione ammandorlata.

Abbinamento: salvia in pastella, tartine mascarpone e salmone, linguine zucchine e gamberi, sformato di patate e prosciutto, crostacei alla griglia, insalata di mare, frittura di calamari.

Formati disponibili: 0,75

Come indicare nella lista dei vini: MONTESEL prosecco superiore Conegliano Valdobbiadene Brut "riva dei fiori"