

26° PRIMO

RIVE DI COL SAN MARTINO

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut

0gr/Lt

Un Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg con un temperamento da “extra brut”, dal perlage elegante, fine e persistente. Ideale per antipasti e adatto ad accompagnare ogni piatto, anche a base di pesce. Si consiglia di servire a 10-12 °C.

| | | |
|-------------------------|---|--|
| ZONA DI PRODUZIONE | — | <i>Valdobbiadene</i> |
| MICROAREA | — | <i>Col San Martino</i> |
| VITIGNO | — | <i>100% Glera</i> |
| ALTIMETRIA | — | <i>300 metri s.l.m.</i> |
| TIPOLOGIA DI TERRENO | — | <i>Argilloso con sottosuolo di arenaria</i> |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | — | <i>Cappuccina modificato</i> |
| DENSITÀ DI IMPIANTO | — | <i>3.500 ceppi per ettaro</i> |
| PRODUZIONE PER ETTARO | — | <i>130 q/ha</i> |
| PERIODO DI VENDEMMIA | — | <i>Settembre-Ottobre</i> |
| VINIFICAZIONE | — | <i>In bianco con pressatura soffice</i> |
| FERMENTAZIONE PRIMARIA | — | <i>Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata</i> |
| PRESA DI SPUMA | — | <i>30-40 giorni</i> |
| AFFINAMENTO | — | <i>1-3 mesi</i> |
| METODO SPUMANTIZZAZIONE | — | <i>Rifermentazione in grandi recipienti “Metodo Charmat”</i> |
| GRADAZIONE ALCOLICA | — | <i>11,5% vol</i> |
| RESIDUO ZUCCHERINO | — | <i>0 g/l</i> |
| PRESSIONE | — | <i>5 atm</i> |
| CONSERVAZIONE | — | <i>Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce</i> |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | | |
|---------------------|---|--|
| PERLAGE | — | <i>Elegante, fine e persistente</i> |
| SPUMA | — | <i>Cremosa</i> |
| PROFUMO | — | <i>Profumi di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela</i> |
| GUSTO | — | <i>Temperamento da extra brut ma allo stesso tempo rotondo e vellutato</i> |
| FORMATI DISPONIBILI | — | <i>0,75 L - Magnum 1,5 L</i> |

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE
SULLA CARTA DEI VINI

26° Primo Rive di Col San Martino
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Brut 0gr/Lt

