

VIGNE DEI PIAI

RIVE DI ROLLE

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Millesimato - Dry

"Vigne dei Piai" è un Valdobbiadene Docg che deve la sua eleganza, freschezza e ottima acidità ai 10 ettari di vigneti situati ad altitudini tali da garantire accentuate escursioni termiche, tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare. Uno spumante figlio di terreni di origine glaciale all'estremità nord orientale della zona di denominazione, le Rive di Rolle.

Spumante dal perlage finissimo, persistente e vivace, inebriante al naso con fragranze di pesca, albicocca e frutta esotica, completato da un floreale molto delicato. Adatto ai dessert senza creme. Si consiglia di servire a 10-12 °C.

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
MICROAREA	—	Rolle
VITIGNO	—	100% Glera
ALTIMETRIA	—	350 m.s.l.m
TIPOLOGIA DI TERRENO	—	Argilloso con sottosuolo di arenaria
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	130 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5 % vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	24 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE	—	Fine e persistente
SPUMA	—	Cremona
PROFUMO	—	Profumi di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	—	Elegante e aromatico
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L - Magnum 1,5 L

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE
SULLA CARTA DEI VINI

Vigne dei Piai Rive di Rolle
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
Millesimato - Dry



Prodotto e spumantizzato all'origine dall'Azienda Agricola
Andreola di Stefano Pola Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia
Prodotto in Italia - contiene solfiti

andreola.eu

