Rive Selection

COL DEL FORNO

RIVE DI REFRONTOLO

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE
SULLA CARTA DEI VINI

Col Del Forno Rive di Refrontolo
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Brut

Dai filari, coltivati ad oltre 240 metri sul livello del mare, si ottengono le uve di questo spumante di classe cristallina dai delicati sentori di frutta croccante, fiori d'acacia e glicine. Rivela una non comune eleganza al sorso, sempre ricco e di coinvolgente seduzione. Accompagna bene ogni piatto, anche a base di pesce.
Si consiglia di servire a 10-12 °C.

ZONA DI PRODUZIONE	*Valdobbiadene*
MICROAREA	*Refrontolo*
VITIGNO	*100% Glera*
ALTIMETRIA	*240 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	*7g/l*
PRESSIONE	*5 atm*
CONSERVAZIONE	*Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE	*Elegante, fine e persistente*
SPUMA	*Cremosa*
PROFUMO	*Sentori di frutta croccante, fiori d'acacia e glicine*
GUSTO	*Asciutto ma allo stesso tempo rotondo e vellutato*
FORMATI DISPONIBILI	*0,75 L - Magnum 1,5 L*

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

VITICOLTURA EROICA CERVIM