



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Rive di Collalbrigo - Costa Brut



Temperatura di servizio: 6/8°C
Gradazione Alcolica: 11,5% vol.

Serving Temperature: 6/8°C
Gradation: 11,5% vol.



Vino dal colore paglierino, limpido, con un perlage continuo. All'olfatto richiama ricchi sentori di agrumi, frutti bianchi e mela. È un vino elegante, ideale per aperitivi e piatti della cucina tradizionale italiana a base di pesce: baccalà mantecato, primi ai ricci di mare, cannolicchi, fasolari o ostriche in purezza. Va servito fresco.

Straw-yellow in color, clear, with a continuous perlage. On the nose it recalls rich notes of citrus, white fruits, and apple. It is an elegant wine, ideal for aperitifs and traditional Italian fish-based dishes such as creamed salt cod, sea urchin pasta, razor clams, carpet shell clams, or oysters served on their own. Best served chilled.

ZONA DI ORIGINE:

Rive di Collalbrigo

VITIGNO:

Glera

EPOCA DI VENDEMMIA:

Settembre, vendemmia a mano

RESA MAX PER HA:

135 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE:

In bianco con pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA:

Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA:

40 giorni

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:

Rifermentazione in autoclave da 25 o da 50 hl "metodo Charmat"

PROFUMO:

All'olfatto richiama ricchi sentori di agrumi, frutti bianchi e mela.

GUSTO:

Sapore sapido e asciutto, struttura armonica e complessa con un ottimo equilibrio tra sapidità e freschezza.

PRODUCTION AREA:

Rive di Collalbrigo

GRAPES VARIETY:

Glera

TIME OF HARVEST:

Handmade harvest in September

MAXIMUM YIELD PER HA:

135.000 kg./ha

VINIFICATION:

Off-skins with soft pressing fermentation

PRIMARY FERMENTATION:

Static decantation followed by temperature-controlled fermentation

SECONDARY FERMENTATION:

40 days

SPARKLING WINEMAKING METHOD:

Refermentation in 25 or 50-hl pressure tanks according to the Charmat method

BOUQUET:

On the nose it recalls rich notes of citrus, white fruits, and apple.

TASTE:

Savory and dry on the palate, with a harmonious and complex structure and an excellent balance between minerality and freshness.