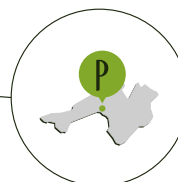




ITALIA



VENETO



AREA PROSECCO  
DOCG

## RIVA MORETTA

<b>Denominazione:</b>	Valdobbiadene Prosecco DOCG
<b>Tipologia:</b>	Frizzante
<b>Uve:</b>	Glera
<b>Primo anno di produzione:</b>	1985
<b>Area:</b>	Vigneto della "Riva Moretta di Soligo" - Veneto

### IN VIGNA

<b>Suolo:</b>	Collina morenica, franco argilloso-calcareo, poco profondo
<b>Altimetria ed esposizione:</b>	230 m.s.l.m. esposizione sud
<b>Età dei vigneti:</b>	Vigneto disetaneo
<b>Sistema di allevamento:</b>	Sylvoz - Doppia cappuccina
<b>Vendemmia:</b>	Manuale

### IN CANTINA

<b>Vinificazione:</b>	In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat)
<b>Grado alcolico:</b>	11.5 % vol.
<b>Zuccheri:</b>	15 g/l

### IN DEGUSTAZIONE

<b>Vista:</b>	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
<b>Olfatto:</b>	Fruttato con ricordi di mela gialla e fiori bianchi di campo
<b>Gusto:</b>	Di buon corpo e persistente

### IN SERVIZIO

<b>Temperatura di servizio:</b>	8 °C
<b>Abbinamenti:</b>	Ottimo come aperitivo a tutto pasto, con antipasti leggeri di pasta sfoglia, risotti e primi piatti alle erbe primaverili o piatti a base di pesce
<b>Shelf life:</b>	12 - 18 mesi

