

**“RIVE DI COLLALBRIGO COSTA” CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT**

Colore giallo paglierino tenue impreziosito da un perlage finissimo e persistente. Profumo fruttato di pera e agrumi di lime, pompelmo e bergamotto sulle quali si innescano sottili note balsamiche e minerali seguite da fragranti accenni di crosta di pane e piccola pasticceria. Sapore rotondo e asciutto, struttura armonica e complessa con un ottimo equilibrio tra sapidità e freschezza. Lunga la persistenza gustativa con raffinati e freschi ritorni di agrumi.



DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati:	Glera
Tipo di vendemmia:	a mano
Zona di produzione:	Collalbrigo Costa
Estensione dei vigneti:	1 ettaro
Altitudine:	200 mt s.l.m.
Tipo di suolo:	marnoso argilloso
Giacitura ed esposizione vigneti:	colline con esposizione Sud Est
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Età dei vigneti:	10 anni
Ceppi /ha:	2200/2500
Resa Q.li/ha:	130 q.li
Epoca della vendemmia:	Settembre

DATI ANALITICI

PH:	3.2
Zuccheri:	3 gr/l
Acidità totale:	5.8
Pressione:	5 atm
Alcol svolto:	11.5%

DATI ENOLOGICI

Vinificazione:	pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura, sosta sulle fecce nobili
Tecnica di spumantizzazione:	Metodo Charmat lungo
Presa di spuma:	90 giorni

Abbinamento: piatti della cucina tradizionale italiana a base di pesce, baccalà mantecato, primi ai ricci di mare, cannolicchi, fasolari o ostriche in purezza; piatti succosi come ragù d'anatra, lingua salmistrata o paté d'oca. Esclusivo e moderno l'accostamento a piatti della cucina esotica a base di frutta e spezie **Servire** 7-9°. **Conservare** in luogo fresco ed asciutto.

Valori nutrizionali 70/80 Kcal per 100 grammi.

