

**“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.

