

**“RIVE DI SAN MICHELE” CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY**

Colore giallo paglierino brillante punteggiato da perlage fine e brioso. Profumi intensi floreali di acacia, tiglio, gelsomino e caprifoglio a cui si affiancano fresche note fruttate di mela renetta, ananas e pera gentile e sul finale sfumatura minerali e di erbe aromatiche. Gusto corpo rotondo in equilibrio tra freschezza e sapidità. Sapore vellutato ed intenso con persistenza aromatica setosa e lunga che chiude su note quasi burrose.



DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati:	Glera
Tipo di vendemmia:	a mano
Zona di produzione:	San Michele di Feletto
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:	25 anni
Ceppi /ha:	2200/2500
Resa Q.li/ha:	130 q.li
Epoca della vendemmia:	Settembre

DATI ANALITICI

PH:	3.2
Zuccheri:	14 gr/l
Acidità totale:	6
Pressione:	5 atm
Alcol svolto.	11.5%

DATI ENOLOGICI

Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura e sosta sulle fecce nobili
Tecnica di spumantizzazione:	Metodo Charmat
Presa di Spuma:	45 giorni

Abbinamento: salumi di media stagionatura, formaggi caprini freschi, primi piatti a base di carni bianche e crostacei, frittura e grigliata di mare, molluschi.

Servire 7-9°. Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Valori nutrizionali 70/80 Kcal per 100 grammi.

