



Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Farra di Soligo Extra Brut – Millesimato 2023

Tipologia:	Spumante Extra Brut
Vitigno:	100% Glera
Denominazione:	Valdobbiadene – Rive di Farra di Soligo
Etichetta:	Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Farra di Soligo Extra Brut Millesimato
Classificazione:	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)
Provenienza delle uve:	Prodotto dalle sole uve provenienti dal vigneto “Rive dei Nardi” ubicato nell’alta collina di Farra di Soligo in località Collagù (220/300 m.slm). Il suolo è un conglomerato di origine morenica con un sedime argilloso-calcareo poco profondo, ed il sistema di allevamento adottato è il “doppio capovolto” con una densità di impianto di 3.000 piante per Ha. Il vigneto è coltivato direttamente da “LA FARRA”.
Resa Ha:	Massimo 130 q.li x ha
Raccolta:	A mano nell’ultima decade di Settembre
Vinificazione:	Vinificazione in bianco con pressatura soffice ad una temperatura di 16°C.; la fermentazione avviene in modo lento per 15 giorni circa, ad una temperatura controllata di 18°C; successivamente il vino viene travasato e conservato in appositi serbatoi di acciaio inox termo-condizionati a basse temperature per l’affinamento.
Spumantizzazione:	Viene eseguita con il metodo Charmat; procedimento tradizionalmente adottato per vini delicati e fruttati. La presa di spuma avviene in autoclave per circa 20-25 giorni ad una temperatura di 16-18°C, mentre l’affinamento, sempre in autoclave, è di almeno 3 mesi con la presenza dei lieviti e di ulteriori 3 mesi dopo la filtrazione.
Caratteristiche organolettiche:	Colore: giallo paglierino brillante con bollicine finissime e persistenti; Profumo: fruttato con sentore di mela e note di albicocca, la complessità deriva dall’affinamento con i lieviti e dalla successiva evoluzione. Sapore: pulito, sapido ed armonioso. Trasmette notevole sensazione di freschezza per il basso contenuto di zuccherini.
Abbinamenti gastronomici:	Eccellente aperitivo è consigliato in modo particolare con antipasti e risotti e piatti a base di pesce e carne bianca.
Grado alcolico:	11.5% Vol.
Residuo zuccherino:	5 g/l.
Acidità Totale:	5,6 g/l
Sovrappressione:	5 bar
Confezionamento:	Bottiglia “Spumante Italia” da lt. 0,75
Temperatura di servizio:	6-8° C.
Bicchieri consigliati:	Calice da vino bianco.
Epoca di consumo:	Esprime la sua massima espressione di freschezza entro due anni dalla vendemmia.
Codice prodotto:	S20