Rivani

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Vinificazione

Le uve Glera vengono raccolte manualmente nella provincia di Treviso e pressate in modo soffice per ottenere un mosto illimpidito mediante operazioni di refrigerazione e filtrazione. Segue la fase di fermentazione del mosto in vasche di acciaio termo condizionate per il controllo della temperatura che si deve mantenere tra i 18° e i 22°C. A fermentazione conclusa si avviano le fasi di stabilizzazione e spumantizzazione con il metodo Charmat.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, dal bouquet intenso, elegante, fruttato con note di mela matura. Al palato avvolgente e ben equilibrato, con un sapore prolungato che unisce note di frutta a una mineralità raffinata.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo. Particolarmente indicato per primi piatti leggeri e frutti di mare.

Glera	**Treviso Area**	**8-10 °C**	**Alcol: 11%** **Zuccheri: 14 g/l**