RIVANI

IT EN



Rivani

Prosecco Frizzante DOC

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e pressate delicatamente per ottenere il mosto, che viene sottoposto a refrigerazione e filtrazione. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 18°C e i 22°C. Terminata la fermentazione, si procede alla vinificazione secondo il metodo Charmat.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino con riflessi brillanti e un tipico bouquet fresco e fruttato. In bocca è elegante, con una fresca acidità.

Abbinamenti

Perfetto per ogni occasione, come aperitivo, e da abbinare a primi piatti leggeri o crostacei.

Glera	**Veneto**	**8-10 °C**	**Alcol: 10%** **Zuccheri: g/l**