



# 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**