RIVANI

IT EN

Rivani

Prosecco DOC Extra Dry

Vinificazione

Le uve Glera, che danno vita a questo vino, vengono raccolte manualmente e poi pressate in modo soffice per ottenere un mosto illimpidito mediante operazioni di refrigerazione e filtrazione. Segue la fase di fermentazione 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 ha luogo la spumantizzazione con il metodo Charmat.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, e perlage fine e persistente. Bouquet floreale e fruttato con spiccate note di mela matura. Al palato fresco e fruttato, piacevolmente morbido.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo e ideale in ogni occasione.

Glera	Veneto, Friuli Venezia Giulia	8-10 °C	Alcol: 10.8% Zuccheri: 14 g/l