



VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

RIVE DI COLBERTALDO

EXTRA DRY



L'area del **Conegliano Valdobbiadene**, Patrimonio dell'Umanità UNESCO, si sviluppa con colline perfettamente lavorate che permettono di godere di un panorama spettacolare. La viticoltura è parte integrante del territorio ed è proprio lo sforzo delle generazioni passate che ha reso possibile la crescita e la valorizzazione del paesaggio vitivinicolo.

Le rive di Colbertaldo sono pendii ripidi sui quali i nostri vigneti danno origine al **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Colbertaldo Extra Dry**.

La **Glera**, grazie alle correnti d'aria e all'esposizione al sole, è il vitigno principe di questa zona. La conduzione del vigneto osserva il disciplinare di produzione, il protocollo vinicolo e la difesa integrata.

TERRENO: calcareo, marnoso e argilloso

ALTITUDINE: 250 m.s.l.m.

VENDEMMIA: seconda decade di settembre

ALLEVAMENTO: doppio capovolto

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: fermentazione primaria in acciaio con successivo affinamento sui lieviti e presa di spuma in autoclave

ALCOL: 11,5% vol*

ACIDITÀ TOTALE: 5,6 g/l*

RESIDUO ZUCCHERINO: 13 g/l*

COLORE: giallo paglierino ravvivato dall'elegante perlage

PROFUMO: note olfattive di frutta a polpa bianca e delicati sentori floreali

SAPORE: equilibrato, piacevole e delicato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ideale come aperitivo, ottimo accompagnato con formaggi freschi, piatti a base di pesce e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

* dati soggetti a variazione secondo le annate