



RIVA MORETTA



Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.
Tipologia:	Frizzante
Uve:	100% Glera
Primo anno di produzione:	1985
Area:	vigneto della "Riva Moretta" di Soligo - Treviso - Veneto

in vigna

Suolo:	collina morenica – franco argilloso – calcareo - poco profondo
Altimetria ed esposizione:	230 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	disetaneo
Resa delle uve:	135 q.li/ha
Sistema di allevamento:	sylvoz/doppia cappuccina
Vendemmia:	manuale

in cantina

Vinificazione:	in bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo charmat in versione frizzante
Grado alcolico:	11.5% vol.
Zuccheri:	15 g/l

in degustazione

Vista:	giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Olfatto:	fruttato con ricordi di mela verde e fiori bianchi di campo
Gusto:	di buon corpo e persistente

in servizio

Abbinamenti consigliati:	ottimo come aperitivo e a tutto pasto, con antipasti leggeri, risotti e primi piatti alle erbe primaverili o piatti a base di pesce
---------------------------------	---

