



RIVA MORETTA

Biologico e vegano

Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG Frizzante

Riva Moretta nasce dal vigneto storico della famiglia Nardi nel Conegliano Valdobbiadene, dove alcune viti risalenti agli anni '50 raccontano, con le loro forme, un legame paziente e profondo con la terra.

Questo vino frizzante e genuino si distingue per un bouquet delicato, che porta con sé la memoria della vigna in ogni sorso.

La sua particolarità: lo spago che avvolge la bottiglia, un raffinato richiamo alle antiche tradizioni.



Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Tipologia: Frizzante

Uve: Glera

Area: Vigneto della "Riva Moretta di Soligo" - Treviso



VIGNA

Suolo: Collina morenica, franco argilloso-calcareo, poco profondo

Età dei vigneti: Vigneto disetaneo

Sistema di allevamento: Sylvoz, doppio capovolto

Vendemmia: Manuale



SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo o a tutto pasto, con antipasti leggeri di pasta sfoglia, risotti e primi piatti alle erbe primaverili o piatti a base di pesce.

CERTIFICAZIONI



CANTINA

Vinificazione: In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

Grado alcolico: 11,5 % vol.

Zuccheri: 14 g/l



DECUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto: Fruttato con ricordi di mela gialla e fiori bianchi di campo.

Gusto: Di buon corpo e persistente.