



RIVA MORETTA

Bio und Vegan

Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG Frizzante

Riva Moretta stammt aus dem historischen Weinberg der Familie Nardi in Conegliano Valdobbiadene, wo einige Rebstöcke aus den 1950er Jahren mit ihrer Form von einer geduldigen und tiefen Verbundenheit mit dem Boden zeugen. Dieser spritzige und unverfälschte Wein zeichnet sich durch ein zartes Bouquet aus, das mit jedem Schluck die Erinnerung an den Weinberg in sich trägt. Seine Besonderheit: die Schnur, die die Flasche umwickelt – eine raffinierte Anspielung auf alte Traditionen.



Bezeichnung: Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG
Typ: Frizzante
Rebsorten: Glera
Anbaugebiet: Weinberg „Riva Moretta di Soligo“ – Treviso



IM WEINBERG

Boden: Moränenhügel, lehmig-kalkhaltig, wenig tief
Alter der Rebstöcke: Weinberg mit Rebstöcken unterschiedlichen Alters
Erziehungssystem: Sylvoz, doppelt umgelegtes System
Lese: von Hand



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 °C
Speisenempfehlungen: Hervorragend als Aperitif oder zum gesamten Menü, passend zu leichten Vorspeisen aus Blätterteig, Risotti und ersten Gängen mit Frühlingskräutern oder Fischgerichten.

ZERTIFIZIERUNGEN



VEGAN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weißweinbereitung mit Gärung bei niedriger Temperatur und zweiter Gärung nach der Martinotti-Methode (Charmat).
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Zucker: 14 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Aroma: Fruchtig mit Noten von gelbem Apfel und weißen Wiesenblumen.
Geschmack: Vollmundig und langanhaltend