



R·E·B·U·L·I

LA RIVA



**Benennung:** *Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.*

**Typ:** *Brut*

**Rebsorte:** *Glera 100%*

**Gebiet:** *Hügelgebiet um San Pietro di Barbozza*

---

### Weinberg

**Boden:** *kalkhaltigen, sub-alkalisch*

**Höhenlage/Exposition:** *200/250m ü.d.m. Südausrichtung*

**Ertrag:** *13 Tons/ha*

**Reben-Erziehungssystem:** *Doppio Capovolto*

**Weinlese:** *Händische mit Auswahl der Trauben*

---

### Weinkeller

**Gärung und Ausbau:** *in Weiß bei kontrollierter Temperatur, Verfeinerung inahltank, zweite Gärung nach der Charmat Methode (60 Tage)*

**Alkoholgehalt:** *11% Vol.*

**Restzucker:** *10 g/l*

---

### Verkostung

**Farbe:** *strohgelb mit grünlichen Reflexen; anhaltend, fein Schaum*

**Bukett:** *fruchtig als solche Golden Apfel und Kaiserbirne, blumig als Mandelbaum, balsamisch und mineralisch mit einem Hauch von Estragon*

**Geschmack:** *trocken, intensiv und anhaltend. Fruchtig, reichlich, harmonisch und geschmackvoll mit mineralische Ende*

*Folgen Sie unserem Blog um die besten Paarungen für diese Prosecco Superiore zu entdecken*

Agency & Wine Tasting

Via Giarentine 12, 31010 Farra di Soligo (TV) – Italia

Tel. +39 348 226 2961

Email: [info@emporiosuperiore.it](mailto:info@emporiosuperiore.it)

Website: [www.emporiosuperiore.it](http://www.emporiosuperiore.it)



EMPORIO SUPERIORE