

**BEPI<sup>®</sup>**  
**N DE**  
**ETO**

# RIVE DI RUA



**Denominazione:** *Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Rua*

**Tipologia:** *spumante Brut Millesimato*

**Uve:** *Glera 100%*

**Area:** *colline del Felettano, vigneti di Rua*

## Vigneto

**Suolo:** *argilloso*

**Altezza/esposizione:** *270 m s.l.m. esposizione est, ovest*

**Resa:** *130 q/ha*

**Sistema di allevamento:** *Guyot*

**Vendemmia:** *manuale*

## Cantina

**Vinificazione:** *in bianco a temperatura controllata, presa di spuma con metodo Charmat*

**Grado alcolico:** *11,5% vol.*

**Residuo zuccherino:** *10 g/l*

## Al Calice

**Vista:** *giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente*

**Olfatto:** *fruttato di mela, pera e pesca, floreale di fiori d'acacia e rosa*

**Gusto:** *fresco, sapido, acidità avvertibile*

*Segui il nostro blog per scoprire gli abbinamenti migliori per questo Prosecco Superiore*

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