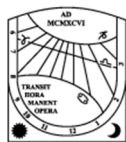


RONFINI



RIVE DI COL SAN MARTINO DRY



Denominazione: *Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Col San Martino*

Tipologia: *spumante Extra Dry*

Uve: *Glera con presenza di Verdiso, Bianchetta e Glera lungo*

Area: *Col San Martino*

Vigneto

Suolo: *colline moreniche, suolo misto di argilla, calcare e roccia*

Altezza/esposizione: *250/370m s.l.m. esposizione a sud*

Resa: *130 q/ha*

Sistema di allevamento: *Sylvoz – Doppio Capovolto*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

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

Grado alcolico: *11,5% vol.*

Residuo zuccherino: *19 g/l*

Al Calice

Vista: *giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente*

Olfatto: *floreale di fiori di campo, fruttato di frutta matura*

Gusto: *sapido, strutturato, persistente*

*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
Website: www.emporiosuperiore.it



EMPORIO SUPERIORE