

NANI RIZZI

Nani Rizzi

SPUMANTI DI VALDOBBIADENE

EXTRA DRY



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

Tipologia: *spumante Extra Dry*

Uve: *Glera 100%*

Area: *Guia di Valdobbiadene*

Vigneto

Suolo: *argille, arenarie, marne*

Altezza/esposizione: *250/300m s.l.m. esposizione a sud*

Resa: *135 q/ha*

Sistema di allevamento: *Sylvoz – Cappuccina*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

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

Grado alcolico: *11,5% vol.*

Residuo zuccherino: *16 g/l*

Al Calice

Vista: *giallo paglierino scarico*

Olfatto: *mela matura e pesca a pasta gialla*

Gusto: *composto, equilibrato, 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