



R·E·B·U·L·I

LA RIVA



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

**Tipologia:** *spumante Brut*

**Uve:** *Glera 100%*

**Area:** *colline di San Pietro di Barbozza*

---

### Vigneto

**Suolo:** *calcareo, subcalcalino*

**Altezza/esposizione:** *200/250m s.l.m. esposizione a sud*

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

**Sistema di allevamento:** *Doppio Capovolto*

**Vendemmia:** *manuale con cernita delle uve*

---

### Cantina

**Vinificazione:** *in bianco a temperatura controllata, affinamento e sosta in acciaio, presa di spuma con metodo Charmat (60 gg)*

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

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

---

### Al Calice

**Vista:** *giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, spuma compatta e resistente, perlage fine*

**Olfatto:** *fruttato di mela Golden e pera Kaiser, floreale di mandorlo, balsamico di dragoncello, note minerali*

**Gusto:** *secco, intenso e persistente. Fruttato, lungo, armonico ed elegante con finale minerale*

*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