

# RIVE DI SOLIGHETTO



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

**Tipologia:** spumante Brut

**Uve:** Glera 100%

**Area:** collina "Cisa" Solighetto

## Vigneto

**Suolo:** argille, conglomerati

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

**Resa:** 130 q/ha

**Sistema di allevamento:** Doppio Capovolto

**Vendemmia:** manuale

## Cantina

**Vinificazione:** in bianco con maturazione in acciaio (min. 90gg),  
presa di spuma con metodo Charmat (min. 90 gg)

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

**Residuo zuccherino:** 11 g/l

## Al Calice

**Vista:** giallo paglierino

**Olfatto:** aromi di frutta matura esotica, note balsamiche

**Gusto:** intenso, equilibrato con sapidità e mineralità evidenti

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