

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Farra di Soligo Millesimato Extra Dry



LA FARRA

VIGNAIOLI D'ALTURA

Acidità Totale	Grado Alcolico	Residuo zuccherino	Origine Vitigno
5.7 g/l	11.5% Vol.	17 g/lt	100% Glera

Provenienza delle uve:

Prodotto dalle sole uve provenienti dal vigneto "Rive dei Nardi" ubicato nell'alta collina di Farra di Soligo in località Collagù. Il terreno è di tipo argilloso-calcareo (220/300 m.slm), ed il sistema di allevamento adottato è il "Guyot" con una densità di impianto di 3700 piante per ha. Il vigneto è coltivato direttamente da "LA FARRA".

Resa: Massimo 130 q.li x ha

Raccolta: A mano nell'ultima decade di Settembre

Vinificazione:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice ad una temperatura di 16°C.; la fermentazione avviene in modo lento per 15 giorni circa, ad una temperatura controllata di 18°C; successivamente il vino viene travasato e conservato in appositi serbatoi di acciaio inox termo-condizionati a basse temperature per un affinamento minimo di 3 mesi.

Spumantizzazione:

Viene eseguita con il metodo Charmat, procedimento tradizionalmente adottato per vini giovani, delicati ed aromatici. La presa di spuma avviene in autoclave per circa 25-30 giorni ad una temperatura di 16-18°C, mentre l'affinamento, sempre in autoclave, è di almeno 3 mesi.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo e per ogni momento di incontro. Eccellente l'abbinamento con piatti a base di pesce ed antipasti leggeri.

Sovrappressione	5.0 bar
Confezionamento	Bottiglia "Spumante Italia" da lt. 0,75
Temperatura di servizio	8° C
Bicchieri consigliato	Calice da vino bianco
Epoca di consumo	Per apprezzare la freschezza nella sua massima espressione è preferibilmente degustarlo entro l'anno successivo alla vendemmia.



S13

CODICE
PRODOTTO

Caratteristiche organolettiche

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo

Fresco e fruttato, con sentore di mela gialla e pera e note di fiori di glicine e di acacia

Sapore

Armonico, si caratterizza per l'eccellente sapidità