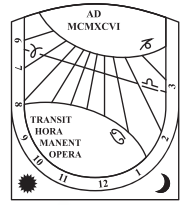


RONFINI



Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore

Dry - Rive di Col San Martino

SCHEMA TECNICA

Zona di produzione

Colline del Valdobbiadene Docg - Vigneti di Col San Martino

Terreno

Colline moreniche, suolo misto di argilla, calcare e roccia

Vitigno

Glera con presenza di Verdiso, Bianchetta e Glera lungo

Vinificazione

Vinificazione in bianco, il mosto fiore viene ottenuto da una pressatura soffice delle uve. Decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata, sosta e affinamento sulla feccia nobile, in piccoli serbatoi di acciaio per circa un mese

Spumantizzazione

Presatura di spuma in autoclave di acciaio seguendo il metodo italiano

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,5 %
Residuo zuccherino	19 g/l
Acidità totale	6,5 g/l
Pressione 20 °C	4,5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto

Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli
Spuma ampia e persistente
Perlage fine e continuo

Profumo

Elegante e complesso, frutta matura e sentori di fiori di campo

Sapore

Strutturato, sapido e persistente

ABBINAMENTI

Ideale per ogni occasione, perfetto con biscotti secchi e mandorle

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

