



Valdobbiadene Prosecco Superiore "Rive di Bigolino" DOCG Millesimato Extra Dry



Prodotto nella vigna che circonda l'azienda e ricopre l'intera zona Col Rover situata nel cuore della città di Valdobbiadene. Qui la terra particolarmente ricca in marne ferriche e magnesiache, tipiche della pietra Dolomia, conferisce a questo spumante profumi tipici di mela Golden e frutta agrumata e un gentile gusto leggermente sapido e aromatico. Il suo perlage fine e persistente lo rende un vino che fa dell'armonia e della finezza le sue caratteristiche peculiari. Servito freddo (6°-8°C) è l'accompagnamento ideale per tutto il pasto, dall'aperitivo fino al dessert, in particolar modo per primi piatti saporiti come gnocchi e risotti.

DESCRIZIONE

Perlage: fine e persistente

Colore: giallo paglierino, brillante

Profumo: fruttato, frutta matura a bacca verde e gialla come la mela e la pera

Sapore: armonioso, intenso e pieno

Vitigno: 100% glera

Provenienza: Vigneto collinare, zona "Col Rover" a Valdobbiadene

Esposizione vigneti: sud, sud-ovest

Superficie: selezione da 3,5 ettari

Altimetria: 220m slm

Sistema di allevamento: sjlovtz

Densità: 2.500 viti per ettaro

Età media vigneti: 50 anni

Resa media per ettaro: 13.500 kg

Epoca di raccolta delle uve: metà settembre

Gradazione: 11,5% volume

Zuccheri residui: tra 12-14-g/l

Uve intere raccolte esclusivamente a mano in cassetta, vengono sottoposte a pressatura soffice e sfecciatura statica dei mosti tra le 8 e 12 ore. Fermentazione primaria a temperatura controllata di 18° centigradi; permanenza sulle fecce nobili per 6-8 mesi e successiva presa di spuma con metodo Martinotti.

AZIENDA AGRICOLA SANDRIN

Vicolo Col Roer, 11 • 31049 Valdobbiadene (TV) ITALIA • tel./fax. +39 0423 976398 • info@aziendasandrin.it • www.aziendasandrin.it