

LE ZITELLE

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Rive di Farra di Soligo Extra Brut

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Farra di Soligo Extra Brut è uno spumante le cui uve provengono esclusivamente dal vigneto de Le Zitelle sito sulle caratteristiche colline di Farra di Soligo, talmente ripide che la coltivazione della vite, compresa la vendemmia, può essere solo manuale. Per questo si parla di “Viticoltura Eroica”.

Vitigni glera 85% minimo

Zona di provenienza colline di Farra di Soligo

Clima mediterraneo fresco

Vinificazione in bianco con resa 70%

Spumantizzazione metodo Charmat

Colore giallo paglierino

Perlage fine, vivace e persistente

Profumo delicato equilibrio tra note floreali fresche e lieve crosta di pane

Sapore asciutto e sapido, caratterizzato da un giusto equilibrio tra acidità, volume e persistenza in bocca

Acidità totale 5,5 g/l

Zuccheri residui 0 g/l

Gradazione alcolica 11,9% vol.

Temperatura di servizio 6°-8°C

