



RIVANI

[IT](#)[EN](#)

Rivani

Prosecco DOC Brut

Vinificazione

Le uve Glera, che danno vita a questo vino, vengono raccolte manualmente e poi pressate in modo soffice per ottenere un mosto illimpidito mediante operazioni di refrigerazione e filtrazione. Segue la fase di fermentazione in vasche di acciaio termo-condizionate per il controllo della temperatura che si deve mantenere tra i 18° e i 22°C. A fermentazione conclusa ha luogo la spumantizzazione con il metodo Charmat.

Caratteristiche

Brillante, caratterizzato da un colore dorato con riflessi verdognoli e da un perlage fine e continuo. Al naso è delicato, fruttato, con delicate note floreali. Piacevole al palato, richiama fragranze di frutta matura come mela e pesca.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, particolarmente indicato con i frutti di mare.



Glera



**Veneto, Friuli
Venezia Giulia**



8-10 °C



**Alcol: 11%
Zuccheri: 9 g/l**