



RIVANI

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

Rivani

Prosecco DOC Extra Dry (Spago)

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e pressate sofficemente per ottenere il mosto, che viene sottoposto a refrigerazione e filtrazione. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 18 ° C e 22 ° C. Terminata la fermentazione si procede alla vinificazione secondo il metodo Charmat.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino con riflessi brillanti. Un vino frizzante e giovane, dal profumo delicato che richiama i fiori bianchi e la mela verde, quindi note olfattive floreali e fruttate, unite al gusto equilibrato tra sapidità e morbidezza.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, versatile e quindi adatto in molte occasioni. A tutto pasto, con piatti a base di pesce o carni bianche.



Glera



Veneto



8-10 °C



**Alcol: 10%
Zuccheri: g/l**