LA REGGENZA®

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG
RIVE MILLESIMATO
EXTRA BRUT

TIPOLOGIA: vino bianco spumante

ZONA DI PRODUZIONE: Farra di Soligo

VITIGNI: Glera 100%

ALTIMETRIA VIGNETO: 250 m. s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: argilloso - calcareo

TITOLO ALCOLOMETRICO: 11,50%vol

FORMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

VENDEMMIA: manuale

PRODUZIONE ETTARO: 110 q.li/ha

CLIMA: escursioni termiche ideali per la perfetta maturazione dell'uva Glera, permettono la massima espressione delle sue potenzialità organolettiche.

VINIFICAZIONE: nel processo di trasformazione dell'uva in vino si adotta la vinificazione in bianco. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16 °C, in vasche d'acciaio, per consentire le migliori condizioni di fermentazione; successiva sosta sul lievito fino al momento della rifermentazione in autoclave. Tutto ciò per mantenere e preservare la qualità organolettica dell'uva. Seconda fermentazione in autoclave per la spumantizzazione con metodo "Martinotti" conosciuto anche con il nome francese "Charmat".

NOTE DI DEGUSTAZIONE: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ampio ventaglio di fiori bianchi e glicine, fruttato di mela renetta, limone, pera, pesca e delicate espressioni olfattive di speziato mediterraneo. Al palato si presenta asciutto, fresco, sapido ed equilibrato, con finale piacevolmente persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ideale come aperitivo, con antipasti, a tutto pasto, piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl

vinilareggenza.it

vieni a trovarci
find us