



OTREVAL RIVE DI GUIA EXTRA BRUT VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. RIVE

L'unicità del Prosecco Zero Zuccheri

Origine: vigneto in Guia "Rive di Guia", Comune di Valdobbiadene

Vitigno: Glera min 85% e altre varietà locali

Altitudine: tra i 300 e i 350 m s.l.m

Tipo terreno: suoli antichi, argillosi e profondi

Giacitura ed esposizione: collina con forte pendenza ed esposta completamente a sud

Sistemi di allevamento: disetaneo, secolare. La potatura è tipica della zona e ricorda il doppio capovolto

Resa: 130 quintali ha

Epoca di vendemmia: primi giorni di ottobre, raccolta esclusivamente a mano

Vinificazione: l'uva viene rapidamente portata in cantina e pressata intera in maniera soffice. Il mosto viene fermentato limpido con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°. La spumantizzazione ha luogo in autoclavi d'acciaio a temperatura di 18°, ad opera di lieviti selezionati, prevede l'affinamento di almeno 90 giorni. Le prime bottiglie sono disponibili non prima del marzo successivo alla vendemmia

Alcool: 12% vol

Residuo zuccherino: 0 g/l

Acidità totale: 5,5 - 6 gr/l

Colore: giallo paglierino brillante

Perlage: molto fine, carezzevole

Profumo: sentori fruttati di mele selvatiche che proseguono poi con profumi di fiori bianchi

Sapore: intenso, di struttura superiore con una piacevole freschezza acida in bocca. Il contenuto alcolico bilancia perfettamente la sapidità e la freschezza

Abbinamenti: ottimo con antipasti e primi piatti di pesce

Servizio: 6°- 8°C, in calice aperto

Conservazione: conservare in luogo fresco e buio ad una temperatura costante di 18°C

Formati: 0,75L - 1,5L

Curiosità: dimenticalo in cantina! Lasciati stupire dalla capacità di evoluzione dell'Otreval: il Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Zero Zuccheri che rivela nuovi profili aromatici e incrementa carattere e complessità nel tempo

Riconoscimenti:



3 CUORI - Merum 2023



2 Bicchieri - Gambero Rosso



89 points - James Suckling



89 points - Wine Enthusiast