

Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Spumante Rive di Colbertaldo Brut Nature

Questo spumante vuole rappresentare la pura identità territoriale, essenza di un cru Rive di Colbertaldo, ed il millesimo di produzione, l'annata riportata in etichetta. Equilibrio e decisione, morbidezza e sapidità, eleganza e tradizione. Queste sono le caratteristiche del "Rive", pura espressione del Conegliano Valdobbiadene DOCG. Massima espressione di territorio, un cru delle Rive di Colbertaldo, e della vendemmia, che identifica l'annata in modo peculiare.

L'uva Glera, da cui si ottiene la base di partenza, è coltivata in una piccola porzione del nostro vigneto Fedéra; da qui ogni anno verrà raccolta l'uva a mano ed utilizzata solo per la produzione del nostro Rive.

In questo modo il vino sarà sempre espressione del medesimo territorio ma porterà con sé la storia di ogni singola annata.

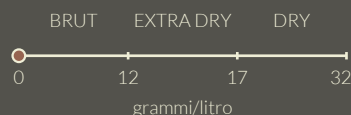
Vinificazione tradizionale, con particolare attenzione all'affinamento della base sulla feccia nobile di fine fermentazione.

La presa di spuma, lenta e con lunga sosta in autoclave a freddo per affinare profumi e perlage, porta all'imbottigliamento di questo vino in primavera, nel momento del risveglio della natura.

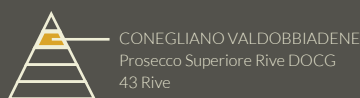
Il Rive nasce con la vendemmia 2014 per festeggiare i 60 anni di Valter Miotto. Equilibrio e decisione, caratteristiche peculiari di un vino importante e di un grande vignaiolo che ama la sua terra.



ZUCCHERI



PIRAMIDE QUALITATIVA



ACIDITÀ TOTALE

5,8 grammi/litro

ESTRATTO SECCO

17,1 grammi/litro

GRADO ALCOLICO

11,5 %vol.

SOCIETÀ AGRICOLA MIOTTO S.S.

Via Scandolera, 34
31020 Colbertaldo di Vidor
Treviso - Italia

info@cantinamiotto.it
T/F +39.0423.985095
P. IVA: 04792330260

AZIENDA AFFILIATA A:

