

RIVA DI ROCCA

PROSECCO DOC

TREVISO - VINO FRIZZANTE

DENOMINAZIONE: Prosecco Frizzante "Riva di Rocca".
CLASSIFICAZIONE: DOC Treviso (Denominazione di Origine Controllata).
TIPOLOGIA: vino bianco frizzante.
UVE/VITIGNO: Glera in purezza.
ZONA DI PRODUZIONE: vigneti nella provincia di Treviso.
VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve e fermentazione del mosto a temperatura controllata. Il vino base che si ottiene viene poi addizionato di mosto concentrato e lieviti selezionati.
PRESA DI SPUMA: avviene dopo la seconda fermentazione in autoclave fino al raggiungimento di 2,5 bar di pressione.
IMBOTTIGLIAMENTO: avviene dopo la stabilizzazione a freddo e filtrazione.

PROFILO ORGANOLETTICO

ASPETTO: limpido con leggera ma evidente emissione di spuma.
COLORE: giallo paglierino scarico, con leggero ma evidente perlage.
PROFUMO: gradevole, fruttato, tipico.
GUSTO: secco e aromatico, gradevolmente fruttato.
ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con antipasti e primi piatti leggeri.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

DATI ANALITICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol
ACIDITÀ: 6 g/l
ZUCCHERI RESIDUI: 10 g/l
FORMATO: 750 ml

NAME: Prosecco Frizzante "Riva di Rocca".
CLASSIFICATION: Treviso DOC (Controlled Designation of Origin) - PDO.
TYPE: lightly sparkling white wine.
GRAPE VARIETY: pure Glera.
PRODUCTION AREA: vineyards in the Treviso province.
VINIFICATION: soft pressing of the grapes and temperature controlled grape must fermentation. The base wine obtained is blended with concentrated must and select yeasts.
SECONDARY FERMENTATION: secondary fermentation in autoclave until a pressure of 2.5 bar is reached.
BOTTLING: after cold stabilization and filtration.

TASTING NOTES

APPEARANCE: limpid, with a light yet visible mousse.
COLOUR: pale straw yellow, with a light yet visible perlage.
AROMA: pleasing, fruity, characteristic.
FLAVOUR: dry and aromatic, pleasantly fruity.
SERVING SUGGESTION: perfect as an aperitif, with hors d'oeuvres and light first courses.
SERVING TEMPERATURE: 8-10 °C

ANALYTICAL DATA

ALCOHOL CONTENT: 11% Vol
ACIDITY: 6 g/l
RESIDUAL SUGAR: 10 g/l
BOTTLE: 750 ml

