



· DRUSIAN ·

le RIVE, la nostra FIEREZZA

VALDOBBIADENE DOCG RIVE DI COLFOSCO

VINO SPUMANTE BRUT

CARATTERISTICHE

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Uvaggio: 100% Glera

Vendemmia: la raccolta avviene esclusivamente a mano nella prima decade di settembre.

Zona di produzione: vigneto di collina in località Colfosco, frazione di Susegana (TV).

Altitudine: 150m s.l.m.

Esposizione: sud

Terreno: argilloso e compatto, intervallato da rocce.

Clima: mediterraneo fresco.

Sistema di allevamento: sistema doppio capovolto, 3.000 ceppi per ettaro.

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice. Resa 70%.

Spumantizzazione: seconda fermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat per 140 giorni.

Bottiglie prodotte: 6.600

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.

Profumo: al naso emerge la caratteristica nota di mela Golden, accompagnata da sentori delicati di fiori di acacia e di biancospino.

Sapore: fresco, minerale e fruttato. Al palato è piacevole, armonico e persistente.

Abbinamenti: ottimo a tutto pasto, si presta in modo particolare ad accompagnare secondi piatti a base di pesce, anche crudo, e carni bianche.

Suggerimenti per il servizio: servire ad una temperatura di 6-8 °C in un ampio calice a tulipano che farà apprezzare gli aromi nella loro completezza.

Conservazione: tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20 °C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

DETTAGLI TECNICI

Residuo zuccherino: 6-7 g/l

Acidità totale: 5 g/l

Solforosa totale: 80-95 mg/l

Grado alcolico: 11,5%

Pressione: 5.5 bar



Formati disponibili: 750ml

AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it