



· DRUSIAN ·

le RIVE la nostra FIEREZZA

VALDOBBIADENE DOCG RIVE DI COLLALTO

VINO SPUMANTE BRUT

CARATTERISTICHE

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Rive di Collalto.

Uvaggio: 100% Glera.

Vendemmia: la raccolta avviene esclusivamente a mano dalla terza decade di settembre.

Zona di produzione: vigneto di Collalto, alta collina Conegliano-Valdobbiadene DOCG.

Altitudine: 230m s.l.m.

Esposizione: Sud.

Terreno: argilloso e compatto.

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 annualmente: 6.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

Profumo: emergono le note fruttate di mela verde e fiori bianchi.

Sapore: al palato, armonioso nella sua vivace freschezza, risulta secco e asciutto con un'ottima mineralità e sapidità.

Abbinamenti: antipasti e primi piatti di pesce e formaggi freschi. Ottimo come aperitivo e può accompagnare l'intero pasto.

Suggerimenti per il servizio: servire ad una temperatura di 6-8 °C in un ampio calice a tulipano che ne faccia apprezzare la ricchezza di aromi.

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: 5.5-6 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