

MAS DE FER

RIVE DI SOLIGO

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE
SULLA CARTA DEI VINI

Mas De Fer Rive di Soligo
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Extra Dry

Esclusivamente dalle colline di Col de Fer e San Gallo a 450 metri sul livello del mare, un vino delicato, floreale e fruttato, dal perlage fine e persistente. Ideale calice da aperitivo, accompagna bene ogni piatto ed è ottimo anche con il dessert.

Si consiglia di servire a 10-12 °C.

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
MICROAREA	—	Soligo
VITIGNO	—	100% Glera
ALTIMETRIA	—	450 m.s.l.m
TIPOLOGIA DI TERRENO	—	Argilloso con sottosuolo di arenaria
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	130 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	14 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE	—	Fine e persistente
SPUMA	—	Cremona
PROFUMO	—	Profumi di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	—	Armonioso e aromatico
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L - Magnum 1,5 L

