



Rivaj Spumante Brut

Il Rivaj è lo spumante entry level dell'azienda.

I vigneti si trovano in tutta la provincia di Treviso nella proprietà poco distante dalle colline di Conegliano.

Il nome Rivaj è un nome di fantasia che in dialetto veneto si riferisce alle parti del terreno dedicate all'evacuazione delle acque piovane.

Il colore è tenue ed elegante ed il sapore asciutto.

Le bollicine e i profumi delicatamente fruttati si affinano e, pur non sprigionando una pressione elevata, al palato risulta piacevolissimo l'equilibrio di acidità, spuma ed amabilità.

ZONA DI PRODUZIONE:

Provincia di Treviso

VITIGNO:

100% Glera

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Cappuccina Modificata

VENDEMMIA:

10 - 15 Settembre

RESA: 135 quintali per ettaro**TECNOLOGIA ADOTTATA:**

Vinificazione in bianco con pressatura soffice decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA E AFFINAMENTO:

Rifermentazione in grande recipiente "metodo Charmat/Martinotti" per minimo 90 giorni

ALCOL: 11 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 8 g/l

ACIDITÀ: 5,8 g/l

PRESSIONE: 4,9 atm

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto, bottiglie verticali

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 °C

PERLAGE E SPUMA: Fine e persistente

PROFUMO: Note di glicine e di agrume

GUSTO: Di morbida beva con note agrumate, equilibrato

ABBINAMENTI: Sopressa Veneta e Formaggio Asiago DOP



LeRughe