



Rivaj Spumante Extra Dry

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. La versione Extra Dry è sicuramente la più versatile, si sposa bene in ogni momento della giornata, dal dolce al salato. Giocoso e Adattabile, perfetto come base per cocktail.

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: 15 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: Floreale, predomina il gelsomino con anche qualche nota di frutta a polpa bianca matura

GUSTO: Fruttato, note di pera e mela golden

ABBINAMENTI: Alici gratinate

leRughe