

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Il termine "Rive" indica le pendici delle colline più scoscese del Conegliano Valdobbiadene DOCG. Da questi Cru nascono le più autentiche ed uniche espressioni del Conegliano Valdobbiadene, legate allo specifico Comune o alla frazione da cui provengono. Nelle Rive la resa è di 13 t per ettaro, le uve sono raccolte esclusivamente a mano e viene indicato in etichetta il millesimo.

Colore: giallo paglierino scarico di bella tonalità, presenta una spuma soffice che lascia il posto ad un perlage, fine e persistente.

Profumo: al naso si presenta intenso e minerale, con note che spaziano dalla fragranza del pane fresco al fruttato, con sentori di pesca bianca e mela golden, per finire con note floreali di glicine e fiori bianchi.

Sapore: solletica il palato con le sue bollicine finissime e croccanti.

Il sapore è fresco e lineare, ben equilibrato dalla sapidità, risultando molto beverino. Nel retrogusto si ritrovano note floreali e leggermente balsamiche.

Abbinamenti consigliati: Ottimo da aperitivo, accompagna perfettamente antipasti di pesce, pietanze con crostacei e molluschi. Ottimo con il sushi. Dimostrandosi però estremamente versatile anche con torte salate, formaggi freschi e cremosi, risotti di verdure e fritti.

Servizio: 8° C.

Residuo zuccherino: 6 g/l.

Alcol: 11,50 %

CONTROLLED AND GUARANTEED
DESIGNATION OF ORIGIN (D.O.C.G.)

The term 'Rive' indicates the slopes of the steepest hills of the Conegliano Valdobbiadene DOCG. The most authentic and unique expressions of Conegliano Valdobbiadene come from these Crus, linked to the specific municipality or hamlet from which they come. In the Rive the yield is 13 t per hectare; the grapes are harvested exclusively by hand and the vintage is shown on the label.

Colour: a beautiful hue of pale straw yellow, it presents a soft mousse that gives way to a fine and persistent perlage.

Aroma: intense and mineral on the nose, with notes ranging from fresh bread to fruity fragrances, with hints of white peach and golden apple, finishing with floral notes of wisteria and white flowers.

Flavour: tickles the palate with its fine, crisp bubbles. The flavour is fresh and linear, well balanced by its savouriness, making it very drinkable. The after-taste has floral and slightly balsamic notes.

Recommended pairings: Excellent as an aperitif, it perfectly accompanies fish appetisers, shellfish and mollusc dishes. Excellent with sushi. Yet it also proves extremely versatile with savoury pies, fresh and creamy cheeses, vegetable risottos and fried dishes.

Serving suggestions: 8° C.

Residual sugar: 6 g/L

Alcohol content: 11.50%

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE
HERKUNFTSBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

Der Begriff „Rive“ bezieht sich auf die Hänge der steilsten Hügel des Conegliano Valdobbiadene DOCG. Diesen Curs entstammen die authentischsten und einzigartigsten Proseccos des Conegliano Valdobbiadene, die mit der jeweiligen Gemeinde oder dem Ortsteil verbunden sind, aus dem sie kommen.

Auf den Rive liegt der Ertrag bei 13 t pro Hektar, die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet und der Jahrgang wird auf dem Etikett ausgewiesen.

Farbe: Strohgelb von schöner Farbe, präsentiert er eine zarte Schäumung, die in eine feine und anhaltende Perlage übergeht.

Geruch: Der Duft ist intensiv und mineralisch, mit Noten von frischem Brot bis hin zu fruchtigen Anklängen von weißem Pfirsich und goldenem Apfel, die mit blumigen Noten von Glycerin und weißen Blumen enden.

Geschmack: kitzelt den Gaumen mit seinen feinen, prickelnden Bläschen.

Der Geschmack ist frisch und geradlinig, gut ausbalanciert durch die Würzigkeit, was ihn sehr bekömmlich macht. Im Nachgeschmack finden sich blumige und leicht balsamische Noten.

Empfohlen zu: Hervorragend als Aperitif, passt er perfekt zu Fischvorspeisen, Gerichte mit Schalen- und Weichtieren. Ausgezeichnet zu Sushi. Er erweist sich aber auch als äußerst vielseitig zu Quiches, frischen und cremigen Käsesorten, Gemüserisotto und frittierten Gerichten.

Serviertemperatur: 8° C.

Zuckergehalt: 6 g/l

Alkoholgehalt: 11,50 %

