



SOMMARIVA Società Agricola Palazzo Rosso
“RIVE DI SAN MICHELE” EXTRA DRY
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Zona di Produzione: San Michele di Feletto (TV), colline con esposizione sud-est

Suolo: marnoso, argilloso

Uvaggio: Glera 100%

Gr. Alcolico: 11.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve a mano. Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura e sosta sulle fecce nobili

Spumantizzazione con Metodo Charmat lungo, presa di spuma in 45 giorni

Note di Degustazione

Vista: colore giallo paglierino brillante

Perlage: prezioso, fine e brioso

Olfatto: intensi profumi floreali di acacia, tiglio gelsomino. Note fruttate di mela, ananas e pera. Sul finale: note minerali e erbe aromatiche

Gusto: sapore rotondo in equilibrio tra sapidità e freschezza. Chiude su note quasi burrose

Consigli: temperatura di servizio 7°-9° C.

Abbinamento: salumi di media stagionatura, formaggi caprini freschi, piatti a base di carni bianche. Crostacei, frittura e grigliata di mare



Via Pompei, 11 – Povegliano (VR) 36070
045 791155 – info@pasquettovini.it