



SOMMARIVA Società Agricola Palazzo Rosso
“RIVE DI COLLABRIGO COSTA” EXTRA BRUT
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Zona di Produzione: Collabrigo Costa (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 90 giorni

Note di Degustazione

Vista: colore giallo paglierino tenue

Perlage: prezioso, finissimo e persistente

Olfatto: profumo fruttato di pera e agrumato di lime, pompelmo e bergamotto, note balsamiche e minerali, fragrante nota di crosta di pane

Gusto: sapore rotondo e asciutto, struttura armonica e complessa. Ottimo equilibrio tra sapidità e freschezza

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

Abbinamento: piatti della tradizionale cucina di pesce, baccalà mantecato o ostriche in purezza. Primi al ragù d’anatra, paté d’oca. Piatti della cucina esotica



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