



LE RIVE DI OGLIANO EXTRA DRY

Rive di Ogliano - Conegliano
Valdobbiadene Prosecco
Superiore Docg

Tipologia: Spumante Extra Dry

Vitigno: 100% Glera

Gradazione alcolica: 11,50% vol.

Dati analitici: pH 3,23 – acidità totale 6,20 g/l –
zuccheri 15,4 g/l

Caratteristiche fisiche (pressione afrometrica Bar a 20°C):
5,0 ± 0,5

Zona di produzione: Conegliano – Ogliano

Tipo di terreno: collinare, di origine morenico - alluvionale
con depositi glaciali wurmiani, di medio impasto e
presenza di calcare

Altitudine: 150 s.l.m. ca

Vendemmia: fine di agosto/primi di settembre

Fermentazione: fermentazione primaria avviene a
temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati

Presenza di spuma: a bassa temperatura in autoclavi

Affinamento in bottiglia: 1 mese circa

Temperatura di servizio: 6 – 8 °C

Calice consigliato: calice Conegliano Valdobbiadene

Come indicare nella lista dei vini:

Masottina "Le Rive di Ogliano" Extra Dry - Rive di Ogliano
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
Conegliano - Treviso

Note Di Degustazione

Spuma: cristallino con perlage di incredibile finezza e
persistenza.

Colore: sfoggia una tonalità giallo paglierino scarico.

Olfatto: fresco e pulito, immediatamente ammalia i nostri sensi
con un cantico di agrumi: pompelmo, cedro, limone. Continua
il suo dettato sensoriale con fragranze di pera quasi acerba,
rosa, cantalupo, mela cotogna, pesca gialla, zenzero candito.

Palato: di ottima struttura e persistenza, nel contempo morbido
e armonioso con un elegante nota acida che desta i nostri
sensi ad un agrume fresco e suadente. Straordinario equilibrio
tra l'aromaticità olfattiva e degustativa, dove netto si ridesta il
sentore di agrumi, il mandarino giapponese, nespolo; avvolto in
un elegante residuo zuccherino che ne esalta la piacevolezza.
Retrogusto fresco e aromatico.

Caratteristiche: vino elegante ed armonioso. Estremamente
intrigante il gioco tra la freschezza del frutto e la morbidezza
quasi setosa della struttura.

Abbinamenti gastronomici... e non solo: La sua eleganza
può bastare a se stesso, ottimo anche da solo come aperitivo.
Abbinamenti gastronomici possono essere i più svariati: dal
pesce crudo, primi a base di crostacei, ma possiamo anche
immaginarlo accompagnato ad un morbido stracchino su
un pane integrale alle noci e una lacrima di miele. Ama una
personalità forte, ricercata, esigente.