

R.D.O. Levante 2023 Extra Dry

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
Rive di Ogliaio
DOCG

L'R.D.O. Levante Extra Dry nasce da un vigneto con viti di oltre 60 anni, con esposizione a est caratterizzato da un flusso di vento costante. Il risultato è un vino riconosciuto per la sua potenza aromatica di frutta, la sua struttura e la sua mineralità.

Vendemmia: manuale, in cassetta. Doppia selezione: in pianta e in cantina. Fine agosto - inizio settembre.

Vinificazione: sfruttando la gravità. In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15 - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano circa 120 giorni, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13 - 14°C. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

Note di degustazione: colore giallo paglierino animato da un continuo perlage vivace e brioso. Il profumo esprime generose fragranze di tiglio, fiori di acacia, glicine, che si intrecciano perfettamente con tocchi fruttati di pera, mela Golden, bergamotto e pompelmo rosa. Il sorso è vivo, salino e ben strutturato. Al sapore prevalgono sentori di mela cotogna, limone ed erbe aromatiche che si rincorrono in un finale persistente e gradevole.

Pressione in bottiglia: 5,0 atm

Residuo zuccherino: 13 g/l

Alcool: 11,5%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L

