

*Spumante in edizione limitata, nostro top di gamma.
Cru del vigneto con esposizione migliore. La scelta della
bollicina extra brut esalta le caratteristiche "impervie"
di un territorio estremo, dove tutto è manualità.*



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino leggero, cristallino, ravvivato dal sottile perlage.

Profumo

Varietale, di pera e fiori di acacia, intrigante nelle note di frutta a polpa bianca e sottile nota di verde.

Sapore

Secco ed asciutto, con spiccata mineralità, note fruttate al retrogusto, persistente e piacevolmente deciso.

Tipologia produttiva

Prima fermentazione in inox con sosta sui lieviti; presa di spuma secondo il metodo Martinotti con successiva maturazione.

Dati tecnici

Alcool 11,50% Vol.

Residuo zuccherino: 3-4 g/L

Vigneti

Età vigneti: 20 anni media. Esposizione predominante a sud-ovest e in parte a sud-est.

Gestione del vigneto

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio.

Terreni

Terreno magro e poco compatto sopra una roccia calcarea stratificata. Le colline sono di origine del Pliocene e del Pontico e hanno una caratteristica forma con pendenza talvolta estrema.

Vendemmia

Esclusivamente manuale e di norma nella prima quindicina di settembre.

Uvaggio

Glera.

Capacità evolutiva

Anche se tradizionalmente il prosecco va bevuto giovane, la qualità del Rive sta anche nella capacità di invecchiamento, rimanendo piacevole oltre il secondo anno dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Antipasti elaborati, pesce magro e crostacei, formaggi anche di mezza stagionatura.

Servizio

Va servito fresco, alla temperatura di 4-6°C; preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Indicazione in carta vini

Batíso - Rive di Colbertaldo Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut, 2025

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	19	5	95	570