

*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

*Limited edition sparkling wine, our top of the range.
Vineyard cru with better exposure. The choice of extra
brut bubbles to enhance the “impervious” characteristics
of an extreme territory and where everything is manual.*



DATA SHEET

Color

Light straw yellow, crystalline, enlivened by the thin perlage.

Nose

Varietal, pear and acacia flowers, intriguing in the notes of white fruit pulp and subtle green note.

Taste

Dry and dry, with a marked minerality, fruity notes of white fruit pulp and subtle green note.

Method of production

Primary fermentation in stainless steel with lees contact; secondary fermentation via the Charmat method, followed by maturation.

Technical data

Alcool 11,50% Vol. Residual sugar: 3-4 g/L

Vineyards

Vineyards age: 20 years average. Predominant exposure to the south-west and partly to the south-east.

Vineyards management

Breeding system: simple and double Guyot.

Terrain

Thin and compact soil above a stratified limestone rock. The hills are of Pliocene and Pontico origin and have a characteristic shape with sometimes extreme slope.

Harvest

Exclusively hand-harvested, usually in the first half of September.

Grape

Glera.

Evolutionary capacity

Although traditionally Prosecco should be drunk young, the quality of Rive is also in the aging capacity, remaining pleasant after the second year of harvest.

Formats

0,75 L

Food matching

Elaborate hors d'oeuvres, low-fat fish and shellfish, cheeses, even half-aged.

How to serve

It should be served cool, at a temperature of 4-6 °C; preferably in a bucket with ice.

How to list on wine menù

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

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	19	5	95	570