



Prosecco Superiore Extra Brut "Rive di Ogliano"

Giallo paglierino chiaro nel bicchiere. Il perlage è molto fine e persistente, dovuto alla lunga permanenza in autoclave. L'aroma è accattivante e raffinato, ben definito e preciso. Freschi aromi floreali e fruttati, allo stesso tempo maturi e complessi. Al palato è elegante e piacevole, con una morbidezza inaspettata e un bel finale.

Produttore	Borgo Antico
Categoria	Prosecco
Paese	Italia
Regione	Prosecco
Sottoregione	Conegliano Valdobbiadene
Classificazione	DOCG
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	11.5 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Glera
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321115
Adatto a	Salumi, Pesce, Crostacei, Aperitivi



Vinificazione

Raccolta esclusivamente manuale, pressatura soffice, pulizia a freddo dei mosti con avvio della fermentazione a 16°C con lieviti selezionati. Dopo la fermentazione si effettuano 2/3 travasi per eliminare le fecce più grossolane e poi si effettua una sosta in cemento con le fecce nobili con la tecnica del batonage. Questo processo serve ad aumentare la struttura del vino e a limitare l'uso di solfiti. Fermentazione secondaria secondo il metodo Martinotti-Charmat. Filtrato e imbottigliato con una pressione di 5 atmosfere. Affinamento in autoclave per 6 mesi, poi 1-2 mesi in bottiglia.

