Brezza RIVA

CANTINA DI RIVA
ITALIA

BREZZA RIVA

METODO CLASSICO TRENTODOC MILLESIMATO BRUT VENDEMMIA 2013

Brezza Riva è uno spumante brut metodo classico Trentodoc ottenuto da uve Chardonnay e una piccola parte di Pinot Nero. I suoi vigneti vengono coltivati nelle zone più vocate per la produzione di Trentodoc.

Varietà di uva utilizzata

85% Chardonnay, 15% Pinot Nero.

L'origine

Questo nettare di colore giallo paglierino carico e dalla spuma fine e persistente si ottiene da zone di medio-alta collina, le migliori per la produzione di spumante.

Lo stile

Brezza Riva ammalia il naso con un profumo fine ed elegante, dato dalla lunga maturazione sui lieviti con note di ananas e miele d'acacia. In bocca si presenta con un buon corpo, sapido e abbastanza fresco. Bella e lunga la persistenza aromatica.

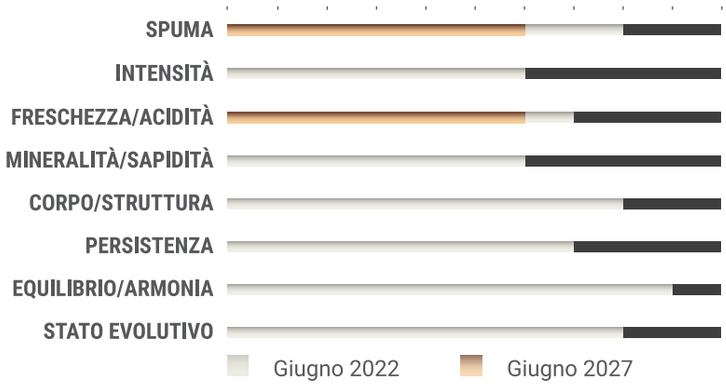
Abbinamenti consigliati

- Antipasti.
- Primi e secondi piatti di pesce e crostacei.

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco, al riparo da luce e fonti di calore, in orizzontale.

Servire a 8-10 °C

Flûte

5 anni di evoluzione