VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

RIVALUCE

VALDOBBIADENE
EXTRA BRUT



D.O.C.G.
RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA
Millesimato

VITIGNO / *VARIETY*
100% Glera

ALTIMETRIA / *ALTITUDE*
365 m s.l.m. / *365 m above sea level*

DOSAGGIO / *DOSAGE*
2 g/l (solo zuccheri infermentescibili) /
2 g/l (only infermentable sugar)

TERRENO / *SOIL*
Argilloso con presenza di Biancone (roccia calcarea) /
Clayey with presence of Biancone (limestone rock)

DENSITÀ DI IMPIANTO / *PLANT DENSITY*
4800 viti/Ha

PRESSIONE / *PRESSURE*
5,5 atm

EPOCA DI VENDEMMIA / *HARVEST PERIOD*
Fine Settembre / *End of September*

RACCOLTA / *HARVEST SYSTEM*
Interamente manuale / *Picked by hand*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / *TRAINING SYSTEM*
Doppio Capovolto

VINIFICAZIONE / *WINEMAKING*
Criomacerazione a 5°C. Prima fermentazione a 15°C della durata di 20 giorni. / *Criomaceration at 5°C. First fermentation at 15°C for 20 days.*

AFFINAMENTO / *FINING*
3 mesi sulle fecce nobili. / *3 months on nobles lees.*

PRESA DI SPUMA / *WINEMAKING METHOD*
Charmat lungo, minimo 90 giorni in autoclave /
Second fermentation in pressure tanks for 90 days (Charmat Method).

11,5% Vol

INDICAZIONI TECNICHE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA / Verifica sempre le disposizioni del tuo comune

BOTTIGLIA VETRO
RACCOLTA VETRO

TAPPO SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA

CAPSULA POLILAMINATO-ALLUMINIO
RACCOLTA ALLUMINIO

GABBIETTA IN ACCIAIO
RACCOLTA FERRO

D.O.C.G. COLLECTION

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / *NUTRITIONAL INFORMATION*

	VALORI MEDI PER 100 ML / *AVERAGE VALUES PER 100 ML*
Energia / *Energy*	271 kj - 65 kcal
Carboidrati / *Carbohydrates*	0,7 g
- di cui zuccheri / *of which sugars*	0,5 g
Grassi / *Fats*	0 g
- di cui acidi grassi saturi / *of which saturated fatty acids*	0 g
Proteine / *Proteins*	0 g
Sale / *Salt*	0 g

Contenuto di sale dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente / *Salt content due exclusively to naturally present sodium*

INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

Uva.
Sciroppo di dosaggio. Sciroppo zuccherino.
Agenti Stabilizzanti: Acido citrico. **Regolatori di Acidità**: Acido tartarico [L(+)-], Acido Malico [D, L-L-].
Agenti di fermentazione: Lieviti per vinificazione.
Attivatori della fermentazione alcolica e malolattica: Solfato di Ammonio, Autolisati di lievito. **Conservanti e antiossidanti**: Metabisolfito di Potassio. **Agenti chiarificanti**: Bentonite, Proteina di Piselli, Tannini. **Enzimi**: Pectina Liasi.
Gas e gas di Imballaggio: Azoto. Confezionato in atmosfera protettiva.

Grape.
Dosage syrup. Sugar syrup.
***Stabilizing Agents**: Citric acid. **Acidity Regulators**: Tartaric Acid [L(+)-], Malic Acid [D, L-L-]. **Fermentation agents**: Yeasts for winemaking. **Activators of alcoholic and malolactic fermentation**: Ammonium sulphate, Yeast autolysates. **Preservatives and antioxidants**: Potassium metabisulphite. **Clarifying agents**: Bentonite, Pea Protein, Tannins. **Enzymes**: Pectin Lyase. **Gas and Packing gas**: Nitrogen. Packaged in a protective atmosphere.*

RIVALUCE