VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

# VALDOBBIADENE
# EXTRA DRY

RIVALUCE

**D.O.C.G.**
**Millesimato**




**VITIGNO** / *VARIETY*
100% Glera

**ALTIMETRIA** / *ALTITUDE*
300 m s.l.m. / *300 m above sea level*

**DOSAGGIO** / *DOSAGE*
17 g/l

TERRENO / *SOIL*
Argilloso con sottosuolo di arenaria /
*Clay with presence of sandstone*

DENSITÀ DI IMPIANTO / *PLANT DENSITY*
3000/4000 viti/Ha

PRESSIONE / *PRESSURE*
5,5 atm

EPOCA DI VENDEMMIA / *HARVEST PERIOD*
20-25 Settembre / *20th-25th September*

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / *TRAINING SYSTEM*
Cappuccina modificato

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* | 290 kj - 69 kcal |
| Carboidrati / *Carbohydrates* | 1,8 g |
| - di cui zuccheri / *of which sugars* | 1,6 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*

RIVALUCE

## 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.*