



MASCHIO DEI CAVALIERI

Rive di Colbertaldo Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

BRUT
MILLESIMATO



Eleganza ed eccellenza sono le cifre di questo spumante che racchiude in sé il meglio del territorio di denominazione e la grande maestria degli enologi di cantina.

Siamo sulle Rive di Colbertaldo, una sottozona della DOCG di Valdobbiadene, nella collina trevigiana. Qui la raccolta delle uve è ancora rigorosamente fatta a mano, con cura e attenzione per salvaguardare la qualità del frutto, espressione di una particolare condizione geologica e climatica. Questa qualità viene esaltata nelle fasi di produzione attraverso il metodo *charmat* lungo che prevede una maggiore permanenza dello spumante sui lieviti, per garantire un profilo sensoriale elegantemente più complesso rispetto a un metodo *charmat* e un perlage finissimo, simile ad un metodo classico.

Cru delle Rive

Eleganza di carattere

Eccellenza distintiva

SCHEDA PRODOTTO

Metodo *Charmat Lungo*

Denominazione: DOCG Valdobbiadene Superiore

Vitigni: Glera e vitigni complementari come da Disciplinare

Provenienza: Vigneti *premium* della sottozona collinare "Rive di Colbertaldo"

Gradazione alcolica: 11,5%vol

Residuo zuccherino: 11g/l

Temperatura di servizio: 4-6°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati; spuma candida e cremosa; perlage ricco, fine e persistente.

Profumo: floreale dolce di glicine e acacia, fruttato intenso di pera e mela, con lieve nota fragrante di dolce pasticceria.

Gusto: pieno, fresco, deciso; una bollicina raffinata e armonica, con un equilibrio sensoriale e una persistenza gustativa eccellentemente espressi.

FORMATO: 75 cl e Magnum 1,5 L

Abbinamenti

Questo spumante di qualità esprime al meglio le proprie caratteristiche nell'abbinamento con piatti *gourmet*, trovando la sua perfetta collocazione nella cucina di mare. Sorprendente a fine pasto nell'accompagnare varietà di formaggi serviti con mostarde e confetture di frutta.