La Vigna di Sarah

RIVE DI COZZUOLO

BRUT

Denominazione	DOCG brut RIVE DI COZZUOLO
Classificazione	Prosecco DOCG BRUT
Tipologia	Spumante
Uve	Glera 100 %
Zone di provenienza delle uve	ESCLUSIVAMENTE CON LE UVE DI Cozzuolo
Altezza vigneto	100 - 150 m. slm
Tipo di terreno	Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.
Nutrizione	Concimazione organica senza trattamenti di origine chimica, tutto compatibile con la produzione di uva biologica.
Clima	Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose.
Sistemi di allevamento	Classico sylvoz
Densità d'impianto	2500 – 3500 piante per ha
Resa Massimo	130 q.li /ha
Epoca di vendemmia	1 settembre - 1 ottobre VENDEMMIA MANUALE
Vinificazione	Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto,fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per quattro mesi. Lieviti selezionati
Presa di spuma	Metodo italiano in autoclavi di acciaio inox.
Temperatura di rifermentazione	15-17°C. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C) Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante.
Durata del ciclo	Circa 40 gg.
Dati analitici medi	Alcool 11,3 % vol. Zuccheri 10,5 g/l Acidità totale 6,2 g/l pH 3.20 Solforosa libera 32 mg/l Solforosa totale 115 mg/l Pressione 4,8/5,0 bar
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Colore giallo paglierino. Perlage finissimo e persistente. Profumo: mela golden e pesca insieme a fiori di limone.
Abbinamenti gastronomici	Sapore: La pera e l'acacia compaiono dopo il perlage ricco e cremoso. Molto persistente. Eccellente aperitivo è adatto a tutte le occasioni di incontro e di festa. Ideale con un risotto di pesce o zuppa di pesce.
Servizio	Raffreddare poco prima dell' uso a 7-8° C. Ideale servire con secchiello e ghiaccio.
Tipo di bicchiere consigliato	Il calice da vino bianco di media ampiezza. Meglio evitare la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage, non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi. Ideale il bicchiere ufficiale della DOCG.
Conservazione	In luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero!
Epoca di consumo	Prodotto molto fresco, è preferibile consumarlo entro l'anno di produzione.

La Vigna di Sarah
di Sarah Dei Tos

Vittorio Veneto (TV) Italia
+39 340 6003442
0438 1672623

info@lavignadisarah.it
www.lavignadisarah.it