

# La Vigna di Sarah

RIVE DI COZZUOLO

BRUT

<b>Denominazione</b>	DOCG brut RIVE DI COZZUOLO
<b>Classificazione</b>	Prosecco DOCG extra dry spumante
<b>Tipologia</b>	Spumante
<b>Uve</b>	Glera 100 %
<b>Zone di provenienza delle uve</b>	ESCLUSIVAMENTE CON LE UVE DI Cozzuolo
<b>Altezza vigneto</b>	100 - 150 m. slm
<b>Tipo di terreno</b>	Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.
<b>Nutrizione</b>	Concimazione organica senza trattamenti di origine chimica, tutto compatibile con la produzione di uva biologica.
<b>Clima</b>	Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose.
<b>Sistemi di allevamento</b>	Classico sylvoz
<b>Densità d'impianto</b>	2500 - 3500 piante per ha
<b>Resa Massimo</b>	130 q.li /ha
<b>Epoca di vendemmia</b>	10 settembre - 10 ottobre VENDEMMIA MANUALE
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Presenza di spuma</b>	Metodo italiano in autoclavi di acciaio inox.
<b>Temperatura di rifermentazione</b>	15-17°C. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C) Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante.
<b>Durata del ciclo</b>	Circa 40 gg.
<b>Dati analitici medi</b>	Alcool 11,3 % vol. Zuccheri 9,5 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
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto: Colore giallo paglierino. Perlage finissimo e persistente. Profumo: mela golden e pesca insieme a fiori di limone.
<b>Abbinamenti gastronomici</b>	Sapore: La pera e l'acacia compaiono dopo il perlage ricco e cremoso. Molto persistente.
<b>Servizio</b>	Eccellente aperitivo è adatto a tutte le occasioni di incontro e di festa. Ideale con crostini di radicchio e formaggio piave mezzano e con primi a base di carni bianche. Raffreddare poco prima dell'uso a 7-8° C. Ideale servire con secchiello e ghiaccio. 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.
<b>Conservazione</b>	Ideale il bicchiere ufficiale della DOCG. In luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero!
<b>Epoca di consumo</b>	Prodotto molto fresco, è preferibile consumarlo entro l'anno di produzione.

