

GIAVI

dal 1914

CONEGLIANO
VALDOBBIADENE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
RIVE DI OGLIANO
PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO BRUT NATURE



Uva: glera

Suolo: argilloso, calcareo con elevata quantità di scheletro

Raccolta: manuale nel mese di settembre

Vinificazione: in acciaio inox a temperatura controllata e affinamento a contatto con la feccia nobile

Presa di spuma: rifermentazione in autoclave a temperatura controllata (cuvée close) e lieviti selezionati per c.ca 120 giorni

Alla vista: brillante, giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Perlage finissimo e persistente

All'olfatto: complesso con sentori che ricordano, oltre alla mela verde e la pera, anche la pesca bianca, l'albicocca ed un delicato floreale

Al gusto: perlage molto cremoso ed elegante. Ampio, fresco, persistente e con una ottima corrispondenza gusto-olfattiva

Grado alcolico: 11,5%

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

Servizio: servire in calici di cristallo a forma di tulipano ad una temperatura di 6-8 °C

AZIENDA AGRICOLA GIAVI
Via Bidasio degli Imberti Defendente
31015 Conegliano - Treviso - Italia
www.giavi.it - info@giavi.it