

TENUTA LA RIVA



Annata: 2014

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Chatrè Spumante Metodo Classico 2014

Un accostamento inconsueto, tra il vitigno principe del metodo classico (Chardonnay) e un vitigno locale raramente vinificato, ma dalle sorprendenti caratteristiche (Trebiano Modenese). Un'accoppiata vincente per un vino che ben si presta sia a celebrazioni ed aperitivi, che a un pasto a base di prodotti tipici della zona.

Il vino si presenta con colore giallo oro di media intensità, perlage molto fine e molto persistente. I profumi richiamano la frutta gialla matura con spiccate note di agrumi, accompagnate dai tipici sentori dati dalla lunga permanenza sui lieviti, crosta di pane e pasticceria. In bocca presenta una ottima freschezza, accompagnata da una bella intensità aromatica e da una bella persistenza.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi, antipasti a base pesce o salumi, primi piatti tipici della zona come i tortellini, pesce di ogni tipo, carni bianche, formaggi freschi.

COME SERVIRLO

Servire a 7-8 °C

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da vigneti situati fra i 200 ed i 300 metri sul livello del mare. Il terreno presente è di argille miste a sabbia e calcare. Il clima è di tipo mediterraneo temperato. La densità di impianto è di 2500 ceppi per ettaro con una resa fra i 60 ed i 70 quintali. La potatura viene effettuata a guyot doppio, la raccolta delle uve è esclusivamente manuale. L'età media dell'impianto è di 30 anni. I grappoli interi subiscono una pressatura soffice per l'estrazione del solo mosto fiore. La fermentazione avviene in acciaio tramite inoculo di lieviti selezionati. L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene a fine primavera nell'anno successivo alla vendemmia. Il vino viene sboccato a la volée non prima di 24 mesi dall'imbottigliamento. Il rabbocco è pas dosé, senza aggiunta di anidride solforosa.

COLORE

Giallo dorato

ALCOOL

10,5%

UVAGGIO

**50% Chardonnay
50% Trebiano
Modenese**