

TENUTA LA RIVA

Annata: 2014

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

FARNÈ 430

Spumante Metodo Classico 2014 Brut Nature

Vitigno nobile nella produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena, il Trebbiano Modenese offre risultati davvero sorprendenti vinificato attraverso il metodo classico. Una freschezza eccezionale, degna di essere accoppiata ad un piatto di classe come le ostriche.

Il vino si presenta con colore giallo paglierino di media intensità, perlage molto fine e molto persistente. I profumi richiamano la frutta gialla e gli 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 bianco o crostacei, ostriche.

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 70 e gli 80 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 30 mesi dall'imbottigliamento. Il rabocco è pas dosé, senza aggiunta di anidride solforosa. Il vino raggiunge una sovra pressione di 9 atmosfere, per garantire maggiore eleganza e finezza al perlage.



COLORE

Giallo paglierino

ALCOOL

11%

VITIGNI

**100% Trebbiano
Modenese**

