



CENETAE

SCHEDA TECNICA



Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry Rive di Farra di Soligo

Denominazione: Maso di Ronche Conegliano-Valdobbiadene
Prosecco Superiore “Rive di Farra di Soligo” Extra Dry

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita
(D.O.C.G.)

Vitigni: 100% Glera

Regione di produzione: Veneto

Zona di provenienza delle uve: Vigneto collinare a Farra di Soligo
(TV)

Altitudine del vigneto: 250 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Sylvoz

Densità d’impianto: 2.500 piante per ettaro

Resa: Massimo 130 q.li per ettaro

Epoca di vendemmia: 20 settembre – 5 ottobre

Vinificazione: Le uve sono raccolte esclusivamente a mano
vengono poi sottoposte a pressatura soffice e sfeccatura statica dei
mosti tra le 8 e le 12 ore. Fermentazione primaria a temperatura
controllata di 18° centigradi. Permanenza sulle fecce nobili per 6-8
mesi e successiva presa di spuma con metodo Martinotti.

Caratteri organolettici: Perlage fine e persistente, di colore giallo
paglierino brillante. Profumo fresco e fruttato con sentori di mela
Golden e frutta agrumata. Sapore intenso, armonioso e fresco.

Dati analitici medi: Alcol 11,5% Vol. – Zuccheri tra i 12 - 14 g/l

Accostamenti gastronomici: E’ l’accompagnamento ideale a tutto
pasto, dall’aperitivo fino al dessert, in particolari a piatti di pesce
crudo, gnocchi o risotti.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C – Ideale servire con secchiello e
ghiaccio

Conservazione: In luogo fresco e buio.

