

**“Ripido”**  
**BRUT**  
**VALDOBBIADENE D.O.C.G.**  
**Prosecco Superiore**

Assemblaggio ottenuto da diversi vigneti, posizionati tra gli impervi pendii di Farra di Soligo. Questo blend presenta una spiccata complessità aromatica data dalle diverse esposizioni dei vigneti.



AZIENDA  AGRICOLA  
**LE VOLPERE**

— VITICOLTORI DI PENDIO —

**“Ripido”**  
**BRUT**  
**VALDOBBIADENE D.O.C.G.**  
**Prosecco Superiore**

VITIGNO: Glera + 10/15% Chardonnay

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l (in base alle annate)

ALCOL: 11,5% Vol

SOVRAPRESSIONE RIF. A 20°C: 5,0 bar

RESIDUO ZUCCHERINO: 7 g/l

ZONA DI ORIGINE: Colline di Farra di Soligo

VENDEMMIA: Manuale

### VINIFICAZIONE

Cernita delle uve, spremitura soffice e separazione del mosto fiore tramite chiarifica statica a freddo. Vinificazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 17 °C. Affinamento sulla feccia nobile in acciaio per almeno 3 mesi.

Presa di spuma di almeno 40 giorni secondo il metodo italiano Martinotti.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage elegante, fine e persistente, colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Presenta all'olfatto un bouquet fine e delicato di frutta come la mela golden, pera e pesca. In bocca è sapido, minerale e fresco con marcato finale asciutto.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, per tutte le occasioni di festa. Accompagna bene risotti, formaggi a breve e media stagionatura, crudo di mare e antipasti delicati di pesce.

### SERVIZIO

Si consiglia di servire ad una temperatura di circa 6-7 °C.