

# RIVIERA

Wines & Spirits

ACQUERELLO  
Prosecco Espumante Extra Dry Doc



## PAÍS

Italia.

## DENOMINACIÓN

Prosecco DOC.

## UVAS

100% Glera.

## BODEGA

Botter.

## ZONA DE PRODUCCIÓN

Veneto región, Treviso.

## CLIMA

Las altas temperaturas, las mitigan las brisas del mar. La cordillera de los Alpes protege de los vientos del norte. Los inviernos son fríos y húmedos mientras que los veranos son calientes y bochornosos con temperaturas medias en algunas horas del día.

## COSECHA

Segunda mitad de Septiembre.

## POTENCIAL DE GUARDA

2 años.

## NOTA DE CATA

**Vista:** Amarillo pajizo, con su típico vibrante y delicado perlado.

**Nariz:** Complejo con notas frutales a durazno, manzana verde con toques de acacias y violetas.

**Boca:** Fresco y ligero en boca, con cuerpo balanceado, muy armónico y con una larga permanencia.

## MARIDAJE

Ideal como aperitivo y es perfecto para entradas delicadas, sushis, pescados y mariscos en su concha.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10 °C.

## VOLUMEN DE ALCOHOL

11% Vol.

## PROCESO

Las uvas son seleccionadas de las mejores regiones de origen y calidad. El mosto se obtiene de una prensa ligera, el cual se almacena en tanques de acero inoxidable que se mantiene en frío con levaduras seleccionadas, la fermentación se completa entre 8 y 10 días. El equipo de enólogos seleccionan los mejores vinos que se obtienen para continuar con el proceso de los espumosos.

Posteriormente el vino es filtrado en tanques de acero inoxidable con sacarosa añadida y levaduras seleccionadas para realizar la segunda fermentación (Martinotti-método Charmat) con temperaturas controladas de entre 14 y 15 °C. Una vez que el vino ha llegado a los niveles de presión deseados, así como de azúcar y alcohol, es refrigerado para estabilizar a -2,-3°C. El vino es filtrado antes de ser embotellado.