



**PROSECCO SPUMANTE
EXTRA DRY
D.O.C.G. SUPERIORE
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE**

Uve impiegate: Prosecco 100%

Caratteristiche del vigneto: suolo con elevata percentuale di calcare con presenza marne frammiste a conglomerati e ghiaie. Viti allevate con forma a Guyot (densità 3000-3500 ceppi per ettaro) e Sylvoz (densità 4000 ceppi per ettaro).

Criterio di produzione: uve accuratamente selezionate e raccolte a mano. Vinificazione secondo il metodo Charmat con fermentazione a temperatura controllata a 16-17°C per 25/30 giorni.

Residuo zuccherino: 17 g/l

Gradazione: 11,5 % vol.

Colore: giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdi.

Profumo: fruttato di mela matura e pera. Floreale di Acacia.

Delicato ed elegante.

Sapore: armonico e persistente, con retrogusto fruttato.

Servire: a 8°C, conservare in luogo fresco lontano dalla luce.

Grapes used: 100% Prosecco

Vineyard characteristics: highly calcareous soils, with marls mingled with conglomerates and gravels. Vines are cultivated with the Guyot training system (density 3,000-3,500 vines per hectare) and the Sylvoz training system (density 4,000 vines per hectare).

Production method: grapes are carefully selected and manually harvested. Wine is made according to the Charmat method with controlled temp. fermentation at 16-17°C for 25/30 days.

Residual sugar: 17 g/l

Alcohol/vol: 11.5%

Colour: pale yellow with slightly green reflections.

Bouquet: fruity with hints of ripe apple and pear.

Floral with sensations of acacia. Delicate and elegant.

Palate: well-balanced and persistent, with a fruity aftertaste.

Serving temperature: 8°C. Store in a cool place away from light.



I VIGNETI

Tutte le uve provengono dai vigneti di proprietà. I vigneti più vecchi sono allevati a Sylvoz con densità di impianto variabile dai 3000 ai 3500 ceppi per ettaro.

I nuovi impianti sono condotti a Guyot bilaterale con densità di impianto di 4000 viti per ettaro. La resa per ettaro e le caratteristiche qualitative delle uve soddisfano pienamente le restrittive norme del disciplinare di produzione della D.O.C.G. Conegliano – Valdobbiadene.

I diversi vigneti della proprietà sono intervallati da zone di bosco e prato. Essi sono circondati da olivi e da macchie di vegetazione con il preciso intento di inserire il vigneto in un contesto ambientale il più integro e variegato possibile, dove l'uso dei trattamenti contro i parassiti viene ridotto al minimo ed effettuato sempre con prodotti che rispettano l'ambiente e tutelano il consumatore.

I vini provenienti da queste zone sono privi di residui di fitofarmaci a garanzia della salute del consumatore. L'assistenza di un gruppo di tecnici agronomi garantisce la grande attenzione che l'azienda Riva di Rocca dedica al vigneto e alla produzione delle uve di qualità.

VINEYARDS

All grapes come from our own vineyards. The oldest vines are cultivated with the Sylvoz training system, with a planting density that ranges from 3,000 - 3,500 vines per hectare.

New vines are cultivated with a bilateral Guyot training system, with a planting density of 4,000 vines per hectare. The yield per hectare and the quality characteristics of the grapes fully meet the strict regulations governing the production of D.O.C.G. Conegliano – Valdobbiadene wine.

The various vineyards on our estate alternate with wood and meadow areas. Vineyards are surrounded by olive trees and shrubs so that they are deliberately located in the most integral and diverse environmental context possible, where the use of anti-parasite treatments is kept to a minimum and the products used always respect the environment and protect consumers.

The wines from these areas are free from plant protection product residues, safeguarding the health of consumers. The assistance of a group of agronomists ensures that Riva di Rocca devotes meticulous attention to its vineyards and production of quality grapes.

 *Col di Rocca*

Soc. Agr. RIVA DI ROCCA S. S.
di Emanuela Maria Bragato & C.
Via Cucco n. 72, 31058 Susegana
Loc. Collalto (TV)
C. F. e P. I. 03979700261
Tel. : +39 0438 840099
Fax: +39 0438 687945
mob.: +39 335 6357882
e-mail: info@coldirocca.it

www.coldirocca.it