

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenuta La Riva

NOME DEL VINO
La Riva Chatre Metodo Classico

DENOMINAZIONE
Spumante di qualità metodo classico

CLASSIFICAZIONE
AOC

ANNATA IN COMMERCIO
2014

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castello di Serravalle (BO)

VINIFICAZIONE
Vino prodotto da vigneti situati fra i 200 ed i 250 metri sul livello del mare. Il terreno presente è di argille miste a sabbia e calcare. Il clima è di tipo mediterraneo temperato. 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 24 mesi dall'imbottigliamento. Il rabbocco è pas dosé.

AFFINAMENTO
In bottiglia sui lieviti selezionati per almeno 24 mesi

VITIGNO/I
50% Chardonnay - 50% Trebbiano Modenese

ALLEVAMENTO
potatura a guyot

ESPOSIZIONE
est

ALTITUDINE
200

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
30

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
misto terra sabbia e argilla e ghiaia

EPOCA DI VENDEMMIA
fine Agosto primi di Settembre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
9000 kg. per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Attilio Pagli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
5000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E5228