

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenuta La Riva

NOME DEL VINO
La Riva Pinus Laetus Pignoletto
Metodo Classico

DENOMINAZIONE
Spumante di qualità metodo
classico

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castello di Serravalle (BO)

VINIFICAZIONE
Vino prodotto da vigna di circa 2
ha, situata fra i 200 ed i 0 metri sul
livello del mare. Il terreno presente
è di argille miste a sabbia e calcare.
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, senza aggiunta di
anidride solforosa

AFFINAMENTO
In bottiglia sui lieviti selezionati per
almeno 24 mesi

VITIGNO/I
100% Pignoletto

ALLEVAMENTO
potatura a guyot

ESPOSIZIONE
est

ALTITUDINE
200

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
5

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
misto terra sabbia e argilla

EPOCA DI VENDEMMIA
fine Agosto primi di Settembre

ETTARI VITATI
1,5

RESA PER ETTARO
9000 kg. per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Attilio Pagli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
5000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E5229