

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenuta La Riva

NOME DEL VINO
La Riva Farnè VIII Metodo Classico

DENOMINAZIONE
Spumante Metodo Classico Brut
Nature

CLASSIFICAZIONE
VSQ

ANNATA IN COMMERCIO
2014

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castello di Serravalle (Bo)

VINIFICAZIONE
I grappoli interi subiscono una pressatura soffice per l'estrazione del solo mosto fiore. 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 rabocco è pas dosé

AFFINAMENTO
Affinamento minimo 24 mesi in bottiglia

VITIGNO/I
100% Trebbiano Modenese

ALLEVAMENTO
Guyot doppio

ESPOSIZIONE
Sud, Sud-ovest

ALTITUDINE
200/300m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argille miste a sabbie e calcare

EPOCA DI VENDEMMIA
Agosto

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
7000 kg per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Attilio Pagli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
7 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E5253