



MASCHIO DEI CAVALIERI

# Rive di Colbertaldo Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

BRUT  
MILLESIMATO



Eleganza ed eccellenza sono le cifre di questo spumante che racchiude in sé il meglio del territorio di denominazione e la grande maestria degli enologi di cantina.

Siamo sulle Rive di Colbertaldo, una sottozona della DOCG di Valdobbiadene, nella collina trevigiana. Qui la raccolta delle uve è ancora rigorosamente fatta a mano, con cura e attenzione per salvaguardare la qualità del frutto, espressione di una particolare condizione geologica e climatica. Questa qualità viene esaltata nelle fasi di produzione attraverso il metodo *charmat* lungo che prevede una maggiore permanenza dello spumante sui lieviti, per garantire un profilo sensoriale elegantemente più complesso rispetto a un metodo *charmat* e un perlage finissimo, simile ad un metodo classico.

*Cru delle Rive*

*Eleganza di carattere*

*Eccellenza distintiva*

## SCHEDA PRODOTTO

### Metodo *Charmat* Lungo

**Denominazione:** DOCG Valdobbiadene Superiore

**Vitigni:** Glera e vitigni complementari come da Disciplinare

**Provenienza:** Vigneti *premium* della sottozona collinare "Rive di Colbertaldo"

**Gradazione alcolica:** 11,5%vol

**Residuo zuccherino:** 11g/l

**Temperatura di servizio:** 4-6°C

## NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** giallo paglierino brillante con riflessi dorati; spuma candida e cremosa; perlage ricco, fine e persistente.

**Profumo:** floreale dolce di glicine e acacia, fruttato intenso di pera e mela, con lieve nota fragrante di dolce pasticceria.

**Gusto:** pieno, fresco, deciso; una bollicina raffinata e armonica, con un equilibrio sensoriale e una persistenza gustativa eccellentemente espressi.

---

**FORMATO:** 75 cl e Magnum 1,5 L

---

## *Abbinamenti*

Questo spumante di qualità esprime al meglio le proprie caratteristiche nell'abbinamento con piatti *gourmet*, trovando la sua perfetta collocazione nella cucina di mare. Sorprendente a fine pasto nell'accompagnare varietà di formaggi serviti con mostarde e confetture di frutta.