

Vino Bianco

TRADIZIONALE

Scheda tecnica *Technical information*

Zona di origine <i>Area of origin</i>	Valdobbiadene
Vigneto <i>Vineyard</i>	Riva de Milan
Vitigno <i>Varietal</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Spalliera e doppio capovolto
Vinificazione <i>Winemaking</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata <i>Statical decantation and temperature-controlled fermentation</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i>	Rifermentazione in bottiglia <i>Rifermentation in bottle</i>

Caratteristiche analitiche *Analytical features*

Alcohol
Alcohol 11.5% Vol.

Riva de Milan

Vino Bianco

TRADIZIONALE

Caratteristiche organolettiche *Organoleptic features*

Perlage	Fine e consistente <i>Fine and persistent</i>
Profumo	Vino fruttato con profumi di mela matura e pera e sfumature di pane e lievito
<i>Bouquet</i>	<i>Fruity wine with aromas of ripe apple and pear and hints of bread and yeast</i>
Colore	Giallo paglierino scarico
<i>Colour</i>	<i>Pale straw yellow</i>

Abbinamento *Food matching*

Il vino si adatta ad accompagnare i piatti della tradizione veneta, come salumi, pasta e fagioli, spezzatino di manzo con patate.

The wine is suitable to accompany traditional Venetian dishes, such as salami, pasta and beans, beef stew with potatoes.

Temperature di servizio *Serving temperature*

6-8° C

Modalità di conservazione *Storage*

Si consiglia di conservare le bottiglie al riparo da luci e fonti di calore, con temperatura massima di 12-14° gradi

Bottles should be kept in a cool and dark place, with a temperature of 12-14° C

Riva de Milan

Vino Bianco

TRADIZIONALE

Materiali di imballaggio *Packaging materials*

Bottiglia <i>Bottle</i>	Vetro <i>Green glass</i>		GL 71	Raccolta differenziata
Capsula <i>Capsule</i>	PVC alluminio e metallo <i>PVC and aluminum</i>	 	PVC 03 ALU 41	Raccolta differenziata Raccolta differenziata
Tappo <i>Bottle cap</i>	Plastica e latta <i>Plastic and tin</i>		C/FE 91	Raccolta differenziata

Verificare le disposizioni del proprio Comune.
Separare le componenti e conferirle in modo corretto