



# PROSECCO EXTRA DRY DOC TREVISO "RIPE FRONDOSE" *Millesimato*

Prosecco di carattere superiore, massima espressione di un know-how spumantistico giunto alla sua piena maturità. Pura dedizione in vigna, meticolose attenzioni in fase di vinificazione e presa di spuma, sotto il vigilante e perdurante controllo di esperti mastri vinai, per la massima esaltazione dell'ampio corredo aromatico del prodotto, utilizzo di lieviti selezionati varietali frutto di anni di ricerca e continuo perfezionamento.

Questa formula produttiva di centenaria tradizione familiare conferisce un'impronta unica e squisitamente tipica a questo splendido millesimato, custode di inviolati segreti vignaioli gelosamente custoditi tra frondose rive bagnate dalle cristalline acque del Piave.

**Vitigno:** 100% Glera

**Zona di produzione:** Dai vigneti della Tenuta San Giorgio, coltivati nelle "Grave di Papadopoli" e attraversati dalla Strada dei Vini del Piave. I terreni di questa zona sono di origine alluvionale, quindi ghiaiosi e ciottolosi, e rivelano caratteristiche di ottima fertilità e di naturale abbondanza di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica ideale per le vigne, i cui sinuosi filari che si espandono a perdita d'occhio sono incorniciati dalle fronde rigogliose di salici e ginepri.

**Vendemmia:** Metà settembre con uve raccolte prima della loro piena maturazione per conservarne la freschezza e il patrimonio aromatico.

**Vinificazione :** La vendemmia leggermente anticipata e la macerazione a freddo del pigiato per poche ore, hanno lo scopo ben preciso di conservare ed esaltare gli aromi delicati del prosecco. Il mosto viene quindi separato dalle bucce mediante pressatura soffice, pulito per decantazione statica e fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati aromatici. Terminata la fermentazione segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo Charmat.

**Alcool:** 11 %vol

**Zuccheri:** 18 g/Lt

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino tenue dagli orli cristallini, questo Millesimato di grande eleganza regala al degustatore palpitanti emozioni sensoriali ad ampio spettro. Al naso schiude sinfonie di fini aromi fruttati, tra cui emergono nitide la mela golden e la pesca a polpa bianca, e piacevoli sentori agrumati. In bocca si presenta avvolgente e armonioso, impreziosito da una rigenerante freschezza figlia di una componente acidula sapientemente dosata, in perfetto connubio con un vellutato profilo zuccherino. Perlage cremoso e intrigante, di rara raffinatezza e sorprendente scorrevolezza.

**Abbinamenti:** Principe degli aperitivi e splendido compagno di mille occasioni, il Prosecco millesimato "Rive Frondose" si presta egregiamente a far da spalla alle migliori crudità di pesce, ai frutti di mare al vapore e ai crostacei in guazzetto. Meraviglioso con l'astice alla catalana e il risotto di aragostelle. Non teme l'abbinamento ad antipasti magri, a carni bianche e freschi caseari.

Temperatura di servizio consigliata: 6°- 8° C



Tenuta San Giorgio S.r.l. Società Agricola  
Via Piave, 11 - 31052 Maserada sul Piave (TV) - Veneto - Italia  
Tel. +39 0422 743135 - Fax. +39 0422 743721  
[www.tenutasangiorgio.com](http://www.tenutasangiorgio.com) - email: [staff@tenutasangiorgio.com](mailto:staff@tenutasangiorgio.com)