

REVÉN

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG BRUT MILLESIMATO

Luminoso giallo paglierino, attraversato da un perlage fine e persistente. Al naso si apre con eleganti note floreali di acacia e gelsomino, accompagnate da richiami di mela verde, pera estiva, delicate sfumature di erbe mediterranee e balsamiche. Al palato è ricco e avvolgente, sostenuto da una vibrante freschezza e da una sapidità ben definita che accompagnano un finale lungo.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Collocazione geografica: area di Valdobbiadene - Conegliano, ottenuto da uve selezionate provenienti da colline impervie con determinate caratteristiche agronomiche.

Periodo di vendemmia: seconda metà di settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce, a temperatura controllata di 16 °C; il vino ottenuto dalla fermentazione viene mantenuto in costante sosta sui lieviti. Presa di spuma nell'inverno successivo alla vendemmia, mediante lenta rifermentazione in piccole autoclavi a 14-15 °C, con ulteriore sosta sui lieviti di almeno sei mesi prima dell'imbottigliamento.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 7,00 g/l ca.

Alcool: 11,5%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: ideale come aperitivo e per accompagnare preparazioni leggere e raffinate, caratterizzate da sapori delicati e ben equilibrati.

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L

Ultima revisione 4/09/2026




RUGGERI
VALDOBBIADENE