



DEI CAVALIERI



La differenza è nel Cuore

II CUORE della CANTINA

Passione e tradizione sono le parole che incarnano la vera anima del brand Dei Cavalieri, il suo “**cuore**”.

Nel 1973 Bonaventura Maschio, discendente di una nota famiglia di distillatori, fonda la “**Casa Vinicola Maschio**”. Lo stabilimento sorge in prossimità delle colline di Conegliano Veneto, nella piana trevigiana. Una cantina fin da allora all'avanguardia per tecnologia e processi produttivi e riconosciuta per la qualità dei suoi spumanti.

Nel 1984 nasce la linea di vini dedicata esclusivamente - per il mercato italiano - al canale dei consumi fuori casa. Da allora la linea “**Dei Cavalieri**” si distingue per i suoi Prosecco DOC e DOCG e per gli altri spumanti dal carattere elegante e distintivo.

II CUORE della VIGNA

La **vocazione all'eccellenza** passa prima di tutto attraverso il rispetto di un **territorio**, quello delle colline e della pianura del **Veneto**, e delle uve che qui nascono.

I nostri enologi lavorano da sempre con passione per valorizzare al meglio i **vitigni autoctoni del Veneto**, soprattutto quelli dell'area orientale, esaltando così il vero “cuore” di questa terra, straordinaria e ricca.

Qui troviamo il **Glera**, da cui nasce il **Prosecco** nelle versioni **DOC** e **DOCG**, così come noti vitigni quali il Pinot, nelle varianti Grigio, Bianco e Nero, e l'Incrocio Manzoni.

INNOVAZIONE e VINIFICAZIONE

L'innovazione è il “cuore” della qualità dei vini Dei Cavalieri.

Una ricerca condotta con costanza, passione e profonda conoscenza, applicata ad ogni fase del processo, dalla vigna all'imbottigliamento.

L'**innovazione** e la **sperimentazione** nelle cantine Dei Cavalieri sono dei capisaldi dell'intero processo, volti a migliorare ogni giorno le tecniche di vinificazione.

Il nostro metodo produttivo ha come protagonisti **il freddo e i lieviti selezionati**, nonché l'impiego di metodologie di conservazione e di imbottigliamento essenziali per portare nel bicchiere dei consumatori solamente la **perfezione naturale** delle nostre bollicine. Il costante lavoro di ricerca ha permesso nel tempo di ottimizzare anche i processi di selezione delle materie prime migliori, partendo dal **controllo della filiera**, con l'individuazione puntuale delle vigne e dei grappoli dai quali ottenere i mosti ideali per la creazione dei vini.

La tecnica in enologia è fondamentale per ottenere e garantire una qualità sempre riconoscibile e la ricerca continua è essenziale per migliorare annata dopo annata, restando comunque sempre fedeli alla tradizione. È un lavoro intenso, svolto con costanza per arrivare alla creazione dei nostri Prosecco e dei nostri vini spumanti, **unici e inimitabili**.

Noi crediamo nel cambiamento per raggiungere i risultati migliori nel rispetto di tutti: di noi stessi, dei nostri vini e dello splendido territorio veneto che ci regala i suoi frutti.

SPUMANTIZZAZIONE e IMBOTTIGLIAMENTO

Nel “cuore” di una bottiglia Dei Cavalieri troviamo migliaia di bollicine fini e leggere, nate da tecniche di produzione e spumantizzazione **meticolose e accurate**.

A differenza degli spumanti ottenuti con il Metodo Classico e il Metodo Charmat tradizionale, che prevedono una doppia fermentazione del mosto, Dei Cavalieri adotta una tecnica particolare diventata peculiare e distintiva della nostra cantina. Qui vige, infatti, una regola ferrea: stoccare i mosti per averli disponibili durante tutto l'anno, perché solamente così è possibile mantenere intatte la freschezza e la fragranza del succo d'uva.

Complice il freddo, nostro grande alleato, i mosti vengono illimpiditi, refrigerati e immediatamente stoccati a temperatura controllata. I nostri enologi hanno quindi a disposizione per la fase di spumantizzazione una base di **grandissimo valore organolettico**. Pertanto al vino base, sottoposto alla prima fermentazione, viene aggiunto il mosto e solo dopo questa fase avviene la seconda fermentazione. Da qui inizia la vita dello spumante che, una volta stabilizzato e filtrato, passa alla fase successiva, quella dell'imbottigliamento. Questo, per noi uomini e donne del vino, rappresenta un momento fondamentale e delicato. Utilizziamo infatti speciali riempitrici, dette “isobariche”, che consentono di effettuare il riempimento delle bottiglie in un ambiente perfettamente sterile in cui il prodotto non viene a contatto con l'aria.

In questo modo il nostro Prosecco e i nostri spumanti preservano in bottiglia tutte le caratteristiche di **freschezza e fragranza** che sono state gelosamente custodite fino a questa fase.

Rive di Colbertaldo Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

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 D.O.C.G. 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 a quello di un metodo classico.

Cru delle Rive
Eleganza di carattere
Eccellenza distintiva

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat Lungo

Denominazione: D.O.C.G. 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: 9g/l

Temperatura di servizio: 4-6°C

Contiene solfiti

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.

**Rive di Colbertaldo
Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG**

BRUT MILLESIMATO MAGNUM



Incrocio Manzoni 6.0.13

BRUT



Il Veneto è terra di vino, tra tradizione, passione e ricerca continua. Qui sono nate le varie tipologie di Incrocio Manzoni, dal nome dell'illustre enologo che negli anni '30 le creò.

La più famosa tra loro è quella curiosamente denominata 6.0.13 (dalla posizione del filare nel vitigno), che unisce l'eleganza del Pinot Bianco con l'aromaticità del Riesling Renano.

La linea Dei Cavalieri rende omaggio a uno dei vini più particolari del territorio con una spumantizzazione brut che ne esalta acidità e persistenza e si distingue per la piacevolezza aromatica espressa nel profumo e nel gusto. La brillantezza al calice e l'eleganza della bottiglia completano la carta d'identità di questo spumante dai tratti complessi e sorprendenti.

*Vitigno da scoprire
Spumante elegante e sorprendente
Espressione della ricerca
enologica veneta*

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Vitigni: Manzoni Bianco

Gradazione alcolica: 12%vol

Residuo zuccherino: 10g/l

Temperatura di servizio: 4-6°C

Contiene solfiti

NOTE DEGUSTATIVE

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

Profumo: floreale dolce di acacia e biancospino; fruttato intenso di susina e pesca bianca con nota delicata di miele.

Gusto: leggero, fresco, pulito; una bollicina raffinata e dissetante con una piacevole persistenza aromatica.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

Questo spumante si presenta come interessante proposta alternativa alla classica bollicina bianca da aperitivo.

È eccellente negli abbinamenti con la cucina di mare, in particolare con portate a base di crostacei e molluschi e di pesce al forno o alla griglia.

Sathià

SPUMANTE DOLCE

C'è un'anima dolce ed elegante nella linea Dei Cavalieri ed è quella dello spumante Sathià. Nel calice risplende una raffinata bollicina ottenuta da uve Manzoni Moscato, una varietà creata dallo straordinario incrocio di due vitigni di carattere come il Raboso e il Moscato D'Amburgo. Da qui nasce un raffinato spumante dall'equilibrato contenuto zuccherino che si rivela straordinario negli abbinamenti a fine pasto così come nelle occasioni di brindisi.

*Raffinatezza da dessert
Il "dolce" elegante e misurato
Spumante aromatico*



SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Vitigni: Manzoni Moscato

Gradazione alcolica: 7%vol

Residuo zuccherino: 60g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

Contiene solfiti

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosa intenso con riflessi aranciati; spuma chiara e cremosa; *perlage* fine e persistente.

Profumo: floreale dolce di pesco e arancio; fruttato intenso di pesca gialla, *passion fruit* e fragola con nota agrumata di pompelmo rosa.

Gusto: leggero e morbido; una bollicina setosa e aromatica con residuo zuccherino equilibrato e consoni alla tipologia di spumante.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

Eccellente protagonista nell'abbinamento con i dolci, soprattutto se a base di frolle con confetture di frutta oppure con dolci al cucchiaio a base di creme di pasticceria e frutti di bosco.

Nelle festività è un'ottima bollicina per accompagnare i lievitati dolci da forno farciti con canditi e frutta secca.

Bediver Venezia DOC

BRUT

Questo spumante rende omaggio alla tradizione cavalleresca della Tavola Rotonda. Come Bedivere, ultimo leale cavaliere di Artù, Bediver Venezia DOC incarna eleganza e vigore. La sua struttura corposa ma al tempo stesso raffinata ricorda la tempra di chi, con fedeltà incrollabile, affronta il destino. Il connubio tra Verduzzo e Pinot Bianco dà origine a uno spumante che esprime una forte personalità. Questa qualità viene esaltata in fase di produzione attraverso l'utilizzo del metodo charmat lungo, che prevede una maggiore permanenza sui lieviti.



*Valorizzazione delle
uve del territorio*

*Un grande potenziale espresso
da freschezza e complessità*

*Un assaggio memorabile per
carattere*

SCHEDA PRODOTTO

Metodo *Charmat Lungo*

Denominazione: DOC Venezia

Vitigni: Pinot Bianco e Verduzzo

Provenienza: province di Treviso e di Venezia

Gradazione alcolica: 11,5%vol

Residuo zuccherino: 6g/l

Temperatura di servizio: 4-6°C

Contiene solfiti

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino brillante; spuma candida e cremosa; *perlage* fine e persistente.

Profumo: fruttato e floreale fresco e vivace, con leggere note panificate.

Gusto: fresco, accompagnato da un'adeguata persistenza.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

Si presta molto bene a tutto pasto ma, per le sue doti di freschezza e complessità, è molto indicato anche come aperitivo. La persistenza duratura e piacevole lo rende abbinabile al pesce delicato, alle carni bianche e comunque ai classici "cicchetti" tipici della tradizione veneta, a base di carne e pesce ma anche di verdure o formaggi.



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOGC

MILLESIMATO

Quello di Valdobbiadene e della vicina Conegliano è un territorio unico, di bellezza e di eccellenza, dichiarato Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le uve Glera che nascono in queste colline gentili e generose esprimono una qualità unica e inconfondibile. Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOGC è la massima espressione della denominazione per finezza olfattiva e persistenza degustativa. Grazie alle avanzate tecniche produttive di cantina nascono due prodotti dal carattere deciso e di grande qualità: l'*extra dry* dalla bollicina setosa e delicata per un aperitivo d'effetto e il *brut* dal carattere più deciso e persistente che diventa protagonista in tavola.



EXTRA DRY MILLESIMATO

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Denominazione: DOGC Valdobbiadene Superiore

Vitigni: Glera e vitigni complementari come da Disciplinare

Provenienza: Vitigni delle vocate zone di Conegliano e Valdobbiadene

Gradazione alcolica: 11%vol

Residuo zuccherino: 14g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

Contiene solfiti

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini; spuma candida e cremosa; *perlage* fine e persistente.

Profumo: floreale dolce di acacia, fruttato fragrante di mela golden con nota agrumata di cedro candito.

Gusto: pieno, fresco, morbido; una bollicina setosa e armonica con un dosaggio zuccherino ben bilanciato.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, questo spumante si fa notare anche nella ristorazione in abbinamento ad antipasti di *crudités* e *tartare* sia di carne, sia di pesce. È un eccellente accompagnamento per primi piatti di mare così come per delicati secondi. Può sorprendere a fine pasto insieme a prodotti da forno o di pasticceria a base di frutta e creme al cucchiaio.

*Spumante dalla doppia anima:
setoso e suadente (extra dry), deciso (brut)*

Bollicine d'eccellenza e qualità

*Espressione di un territorio unico,
Patrimonio Unesco*



BRUT MILLESIMATO

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Denominazione: DOCG Valdobbiadene Superiore

Vitigni: Glera e vitigni complementari come da Disciplinare

Provenienza: Vitigni delle vocate zone di Conegliano e Valdobbiadene

Gradazione alcolica: 11,5%vol

Residuo zuccherino: 9g/l

Temperatura di servizio: 4-6°C

Contiene solfiti

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini; spuma candida e cremosa; *perlage* fine e persistente.

Profumo: floreale dolce di campo e d'acacia, fruttato fragrante di mela verde, con lievi note agrumate di lime candito.

Gusto: fresco, deciso, pulito; una bollicina di ottima lunghezza dal delicato ingresso appena sapido al finale fresco e armonico.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

Questo spumante si presta ad abbinamenti dagli esiti interessanti soprattutto con la cucina di mare. Affianca ottimamente gli antipasti più elaborati, ma anche primi e secondi piatti di pesce, declinati nelle varie cotture e preparazioni. Di sicuro affidamento anche nell'accompagnare selezioni di formaggi.

Prosecco DOC Treviso

EXTRA DRY

Fresco, giovane, leggero. Con questa carta d'identità il Prosecco DOC ha conquistato il mondo diventando la bollicina italiana più famosa. Un successo dovuto alla sua versatilità, che lo rende perfetto per ogni momento di convivialità. Questo spumante nasce dalle uve della "zona storica" della denominazione. La versione classica Extra Dry esalta al meglio gli aromi varietali del Glera, per un'esperienza di degustazione semplice e piacevole.

*La DOC storica
L'aperitivo per eccellenza
Versatile a tavola
come al calice*

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Denominazione: DOC Treviso

Vitigni: Glera e vitigni complementari come da Disciplinare

Provenienza: Vigneti selezionati della vocata zona trevigiana della denominazione

Gradazione alcolica: 11%vol

Residuo zuccherino: 13g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

Contiene solfiti

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino tenue; spuma candida e cremosa; *perlage* ricco ed elegante.

Profumo: floreale dolce di acacia, fruttato delicato di canditi con note di frutti a polpa bianca, pera e mela.

Gusto: leggero, fresco, morbido; acidità garbatamente espressa grazie ad un residuo zuccherino ben bilanciato.

FORMATI: 75 cl, Magnum 1,5 L, 20 cl (non Treviso)

Abbinamenti

Ormai sinonimo dell'aperitivo, trova la sua collocazione perfetta anche nella ristorazione dove eccelle negli abbinamenti con elaborazioni di pesce, specie in antipasti.



Prosecco DOC Treviso

EXTRA DRY MAGNUM



Prosecco DOC TREVISO

BRUT

Fresco, giovane, leggero. Con questa carta d'identità il Prosecco DOC ha conquistato il mondo diventando la bollicina italiana più famosa. Un successo dovuto alla sua versatilità, che lo rende perfetto per ogni momento di convivialità. Questo spumante nasce dalle uve della "zona storica" della denominazione. Accanto alla versione classica Extra Dry, Dei Cavalieri propone anche la versione Brut, dalla personalità più decisa e dal gusto più consistente per un'esperienza di degustazione più completa.



*La DOC storica
Le bollicine dal carattere deciso
Sorpriendente nel pairing*

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Denominazione: DOC Treviso

Vitigni: Glera e vitigni complementari come da Disciplinare

Provenienza: Vigneti selezionati della vocata zona trevigiana della denominazione

Gradazione alcolica: 11%vol

Residuo zuccherino: 10g/l

Temperatura di servizio: 4-6°C

Contiene solfiti

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino; spuma candida e cremosa; perlage ricco e persistente.

Profumo: intenso di fiori di campo e acacia, fragrante di frutti a polpa bianca, mela e pera.

Gusto: fresco, deciso e persistente; assaggio ben equilibrato tra acidità e sapidità.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

Perfetto negli abbinamenti di finger food di mare.

Per carattere e tipologia è ideale anche in accompagnamento di primi e secondi piatti di pesce, molluschi e crostacei.

Prosecco DOC Rosé

EXTRA DRY MILLESIMATO

Quando l'apprezzata leggerezza del Prosecco veste l'eleganza sensuale e raffinata del rosé nasce un prodotto sorprendente, destinato a conquistare il mercato degli appassionati. Prosecco DOC Rosé Dei Cavalieri è uno spumante di personalità dove il vitigno principale, il Glera, è accompagnato dal Pinot Nero vinificato in rosso, sinonimo di eleganza e carattere. Un matrimonio che regala un'esperienza di assaggio unica che saprà sedurre gli amanti delle bollicine.



*Il nuovo colore dell'aperitivo
Tendenza rosé
Eleganza e carattere*

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Denominazione: DOC Prosecco

Vitigni: Glera e Pinot Nero come da Disciplinare

Provenienza: Vigneti selezionati dalle zone vocate della denominazione

Gradazione alcolica: 11%vol

Residuo zuccherino: 12g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

Contiene solfiti

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: osato tenue con eleganti riflessi finemente ramati; spuma candida e cremosa; *perlage* ricco ed elegante.

Profumo: le uve Glera denotano in apertura un delicato profumo floreale d'acacia con successivi intervalli intensi di violetta e note fruttate di lampone, espresse dal Pinot Nero.

Gusto: pieno e armonico; deciso nell'assaggio in perfetto equilibrio tra la freschezza del Glera e il corpo del Pinot Nero vinificato in rosso. Piacevole nel finale con un retrobocca delicatamente fruttato di sottobosco.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

Eccellente proposta di bollicina rosé in aperitivo, questo spumante si fa notare soprattutto nella ristorazione. La tipologia rosé e la fattura enologica lo rendono versatile e intrigante negli abbinamenti più diversi, da proposte di mare e di terra a risotti delicati, con i quali trova la sua migliore espressione.



Shāh Mat

EXTRA DRY
MILLESIMATO

Shāh Mat è la cuvée che non può mai mancare perché è l'anima dell'aperitivo per la sua versatilità e convivialità. È uno spumante capace di divertire con la sua leggera vivacità in calice ed è compagno ideale nella preparazione di cocktail freschi e accattivanti.

*Anima dell'aperitivo
Qualità vivace e semplice
Re della mixology*



SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Gradazione alcolica: 11,5%vol

Residuo zuccherino: 14g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

Contiene solfiti

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino tenue; spuma vivace e cremosa; perlage fine e persistente.

Profumo: floreale dolce di acacia; fruttato delicato di canditi.

Gusto: leggero, fresco e morbido; un assaggio piacevole e dissetante.

FORMATI: 75 cl e 20 cl (20 cl non millesimato)

Abbinamenti

Shāh Mat è il protagonista assoluto dell'aperitivo. È versatile negli abbinamenti: può spaziare tra antipasti dove spiccano ingredienti di buona sapidità, come salumi e formaggi, o di discreta aromaticità, come salse e verdure. Sa sorprendere anche con dolci da forno e dessert a base di frutta.

Gran Cuvée Prestige

EXTRA DRY MILLESIMATO

Per un aperitivo “prestige” la scelta migliore è la Gran Cuvée Dei Cavalieri, uno spumante millesimato che si riconosce per lo stile della sua semplicità. Una cuvée dove spiccano i riflessi cristallini e fruttati dell'uva, qui ben presenti, che le conferiscono raffinatezza nelle espressioni olfattive e gustative. Un accento di prestigio ai più mondani momenti in compagnia.



Eleganza prestige
Inconfondibile aperitivo
Raffinatezza conviviale

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Gradazione alcolica: 11,5%vol

Residuo zuccherino: 14g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

Contiene solfiti

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino tenue; spuma vivace e cremosa; perlage fine e persistente.

Profumo: floreale dolce di acacia con note fruttate di pesca bianca e ananas.

Gusto: leggero, fresco e morbido; piacevole ed equilibrato all'assaggio.

FORMATO: 75 cl e Magnum 1,5 L

Abbinamenti

Gran Cuvée Prestige è eccellente in aperitivo e versatile nel pairing con preparazioni sia salate, sia tendenti al dolce.

Per finezza di gusto predilige abbinamenti a base di pesce, dalle *crudités* alla *tempura*, e accompagna anche elaborazioni *gourmet* arricchite da verdure, salse e frutta esotica.

Gran Cuvée Prestige

EXTRA DRY MAGNUM



Rosé

EXTRA DRY

Quando il rosa fa la differenza c'è la *cuvée* Rosé Dei Cavalieri. Freschezza e leggerezza disegnano l'aperitivo, in calice o in cocktail. Ma è sempre grazie al suo stile che lascia il segno anche in tavola. Qualità da grande cantina in un vestito di semplice eleganza.



Aperitivo rosé
Pairing versatile
Regina della mixology in rosa

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Gradazione alcolica: 11,5%vol

Residuo zuccherino: 14g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

Contiene solfiti

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosa tenue; spuma chiara e cremosa; *perlage* fine e persistente.

Profumo: floreale delicato di violetta con note fruttate di frutti rossi.

Gusto: leggero, fresco e morbido; struttura equilibrata e ottima piacevolezza all'assaggio.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

La Cuvée Rosé Dei Cavalieri è un'ottima proposta al calice per un aperitivo in rosa.

Questa bollicina emerge per una grande versatilità nel *pairing*: eccellente in abbinamento con *finger food* e *sushi*, sorprende anche a fine pasto accompagnando dolci a base di frutta e creme di pasticceria.

Ribolla Gialla

BRUT

La Ribolla Gialla vanta una lunga storia. Ritenuto originario dell'Istria, questo vitigno è stato coltivato in diverse regioni vinicole dell'Europa centrale e trova una sua collocazione privilegiata nel Friuli-Venezia Giulia.

L'origine del nome Ribolla è incerta. Il nome potrebbe derivare da "rebolium", termine utilizzato un tempo per indicare la varietà del vitigno.

Questo vitigno viene interpretato con una versione spumantizzata che si distingue per profumi e fragranza. L'utilizzo del metodo *Charmat lungo*, che prevede una maggiore permanenza sui lieviti, assicura un profilo organolettico vivace e ricco di personalità.



*Vitigno storico e versatile
Eleganza in giallo
Suadente personalità*

SCHEDA PRODOTTO

Metodo: *Charmat Lungo*

Gradazione alcolica: 11%

Residuo zuccherino: 12g/l

Temperatura di servizio: 6-8° C

Contiene solfiti

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo tenue con riflessi verdognoli; spuma candida e cremosa; *perlage* ricco ed elegante.

Profumo: fruttato, di frutta a polpa gialla matura.

Gusto: persistente, armonico e ben strutturato.

La marcata acidità ben si coniuga con la piacevole freschezza e mineralità.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

La lunga sosta sulle fecce fini dà vita a uno spumante strutturato, adatto ad accompagnare preparazioni a base di pesce e frutti di mare. La spiccata acidità la rende particolarmente adatta alle frittiture di pesce.

*Quando il vino parla di emozioni, passioni e amicizia
Quando scopri un territorio, il Veneto, in un sorso di bollicine
Quando incontri l'eccellenza e lo stile in una sola bottiglia
hai nel bicchiere uno spumante Dei Cavalieri
perché "La differenza è nel Cuore"*



DEI CAVALIERI

CANTINE MASCHIO

Visnà di Vazzola (TV) - Italia

deicavalieri.com - comita.trad@riunite.it