



# LE COLTURE

## Gerardo

Rive di Santo Stefano

Valdobbiadene D.O.C.G. Spumante Brut

**“Dedicata al nonno Gerardo che con passione curava le sue Rive, i vigneti posti nei terreni più scoscesi e ci rimane l’immagine di noi bambini che gli corriamo incontro e lui orgoglioso ci mostra i grappoli lucenti sotto i raggi del sole di settembre, regalandoci il suo immanicabile sorriso che ci portiamo dentro come il dono più prezioso...”**

Dai nostri vigneti di Santo Stefano, nel cuore dell’area Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. nasce Gerardo, Rive di Santo Stefano dal colore giallo paglierino, tipico del vitigno e dai profumi ricchi di sentori di agrumi e vegetale fresco, spesso con una piacevole nota di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa. Il perlage fine, assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato. Da apprezzare a 7/9 C° su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno. Vendemmia da metà settembre a metà ottobre. Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in assenza di bucce a temperatura controllata.

**La presa di spuma avviene con metodo Charmat con rifermentazione in autoclave, speciali recipienti a tenuta di pressione ed a temperatura controllata.**

Pressione in bottiglia: 4,5 atm. / Alcol: 11,5 % vol. / Zuccheri residui: 7 g/l / Bottiglie da 0.75 lt.

Dedicated to our grandpa Gerardo, who took care of his Rive vineyards placed in steep grounds with lots of passion and devotion, "... reminding us the times of our childhood when we run to hug him and he proudly showed us the grapes shining under September sunrays, giving us his unforgettable smile, a precious gift that is still in our memory ..."

Gerardo Rive di Santo Stefano, was born in Santo Stefano vineyards, in the very heart of Conegliano Valdobbiadene DOCG's production. It is characterized by the typical straw yellow colour and has citrus – green yeast. The creamy perlage ensures a long persistence of flavours and a refreshing palate. To be served at 7/9 ° It matches with well prepared fish and vegetable antipasti, seafood dishes, also baked. Harvest: from middle of September to middle of October.

Vinification: soft pressing of the grapes followed by a controlled temperature fermentation of the juice. Foaming happens through Charmat Method, the secondary fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled pressure and temperature.

Bottle pressure: 4,5 atm. – Analytical data: Alcohol: 11,5 % - Residual sugar: 7 g/l Available in 0,75 l. bottles

*„Unserem Großvater Gerardo gewidmet, der sich leidenschaftlich um seine Weinberge gekümmert hat. Es bleibt uns die Erinnerung, wie wir Kinder ihm entgegenlaufen, stolz uns die Trauben zu zeigen, die in der Septembersonne leuchten und uns sein unvergessliches Lächeln schenkt, das wir immer in uns tragen werden.“*

*Gerardo, Rive di S. Stefano stammt von unseren Weinbergen in S. Stefano, das sich im Herzen des Gebietes Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. befindet. Typisch für diese Weinstöcke ist die strohgelbe Farbe und die reichen Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Apfel und frischem Gemüse wie weiße Blumen, oft mit einer angenehmen brotigen Note, vereint mit einem lebendigen Geschmack. Die Perlage sorgt dafür, dass der Geschmack lange anhält. Bei 7-9 °C zu genießen. Sehr passend zu Fisch- und Gemüsevorspeisen, Meeresfrüchten und Fischhauptspeisen. Weinlese findet von Mitte September bis Mitte Oktober statt. Weinbereitung: leichtes Auspressen der Trauben, Fermentierung des Mosts ohne Haut bei kontrollierter Temperatur. Die Schaumgewinnung findet anhand der Charmat-Methode statt (Neuferrmentation in geschlossenen Edelstahlbehältern bei kontrolliertem Druck und Temperatur).*

*Flaschen zu 0,75 L / Restzucker: 7 g/l / Alkohol: 11,5%*

