



RIVA ARSIGLIA

2025

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta eseguita in cassetta, le uve vengono portate in cantina, diraspate e spremute. Il mosto fermenta con lieviti indigeni in vasche di cemento senza il controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

IDopo la fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di cemento, il vino affina per circa un anno in botte grande. Viene poi imbottigliato senza ulteriori stabilizzazioni.

VARIETA'

Uve bianche del territorio.

TIPOLOGIA

Vino bianco fermo.
Vino prodotto in Italia.

TERRENI

Collinari di origine vulcanica
a Gambellara.

ETÀ MEDIA VIGNETI

Circa 60 anni (impianti del 1935).

ESTENSIONE VIGNETI

5,5 Ha.

RESA

Da 60/90 q.li/Ha.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 lt.

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2002.