

# 1868 RIVE di San Pietro di Barbozza

## Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Brut

Il Rive di San Pietro di Barbozza Carpenè Malvolti è un Prosecco Superiore D.O.C.G. ottenuto da uve Glera in purezza provenienti esclusivamente da un singolo vigneto, situato nei ripidi pendii scoscesi delle colline di San Pietro di Barbozza nel comune di Valdobbiadene. Le uve, dopo essere raccolte a mano, vengono lavorate per dare origine a questo Prosecco Superiore D.O.C.G. di alta collina capace di racchiudere nelle sue bollicine l'essenza del Territorio.

The Carpenè Malvolti Rive of San Pietro di Barbozza is a Prosecco Superiore D.O.C.G. obtained from pure Glera grapes coming from a single vineyard located in the steep hills of San Pietro di Barbozza under the municipality of Valdobbiadene. The grapes, after being harvested by hand, are processed to give rise to this high hill Prosecco Superiore D.O.C.G. capable of enclosing in its bubbles the essence of the Territory.



**Denominazione** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.  
Denomination Vino Spumante di Qualità Aromatico  
Quality Aromatic Sparkling Wine

**Vitigno** Glera (100%) provenienti da un singolo vigneto, situato nei ripidi  
Grape Variety pendii scoscesi delle colline di San Pietro di Barbozza nel comune di Valdobbiadene, all'interno dell'area D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, ad una altitudine di 300/350 metri s.l.m. tale da richiedere l'adozione di una viticoltura «eroica» interamente realizzata a mano.

Glera (100%) coming from a single vineyard, located on the steep hills of San Pietro di Barbozza in the municipality of Valdobbiadene, within the D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene area, at an altitude of 300/350 meters s.l.m. such as to require the adoption of a "heroic" viticulture entirely handmade.

**Spumantizzazione** Charmat Method  
Sparkling Process

**Note Sensoriali** • **Aspetto / Colour:**  
Sensorial Notes Colore giallo paglierino tenue, dal perlage fine e persistente.  
Light straw yellow colour, with a fine and presistant perlage

• **Bouquet / Bouquet:**  
Elegante e raffinato con delicate note fruttate, floreali, balsamiche e minerali.  
Rich in fruity, floral, mineral and balsamic notes.

• **Sapore / Taste:**  
Al gusto si rivela fresco, delicato, asciutto e armonico.  
Fine body, well balanced, fresh and pleasantly sapid taste.

**Dati Analitici** • **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11,5% Vol.  
Analytical Data • **Acidità / Acidity:** 6,0 g/l  
• **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 8-9 g/l > Brut  
• **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

**Modalità di Servizio** Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6-8° C.  
Serving Suggestion Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6-8° C.

**Abbinamenti Consigliati** Ottimo come aperitivo oppure per accompagnare antipasti di pesce e  
Suggested Pairings verdure, crudité e primi piatti di mare e di terra.  
Excellent as an aperitif or to be paired with fish and vegetable appetizers, crudités and first courses of land and sea.

**Formato** 750 ml  
Item