



## Riviera Dolce

---

<b>Denominazione</b>	Vino Spumante Dolce
<b>Gradazione media</b>	9,5 % vol
<b>Uvaggio</b>	Malvasia 85%, moscato 15%
<b>Vinificazione</b>	A freddo 12°C in iper-riduzione
<b>Affinamento</b>	Presatura di spuma precoce, poi sosta sulle fecce fini per 2 mesi

---

### Descrizione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistenti. Ingresso olfattivo intenso ed avvolgente, con un quadro olfattivo ricco di aromaticità in cui spiccano le note dolci e fruttate (uva moscato, banana, albicocca, miele). Al gusto è giustamente dolce, fine, caratterizzato da un buon equilibrio, nel complesso rispecchia le caratteristiche olfattive, è sostenuto da una leggera vena acidula, che rende meno scontato il finale e ne allunga la persistenza.

---

### Accostamenti

Si può prestare come aperitivo, ma il suo utilizzo principale è il fine pasto, in abbinamento ai dolci tipici della cucina romagnola o a raffinatezze di pasticceria che includano frutta, crema e cioccolato.

