



ACQUISTATO IL

Valdobbiadene Rive San Pietro di Barbozza Extra Brut 2021

C'è il Prosecco e ci sono le "Rive"



Svinando

C'è il Prosecco e ci sono le "Rive", la punta più alta, il vertice qualitativo della denominazione del Prosecco Superiore DOCG. E proprio dalle Rive di San Pietro di Barbozza nasce questo spumante. Colline impervie, dove la vite è spesso più antica. Il termine Rive identifica tutto questo. Piccoli vigneti "eroici", su terreni ripide e particolarmente scoscesi, dove la coltivazione è particolarmente impegnativa. Ma la qualità ottenuta non teme confronti. Come nel caso di questo spumante, millesimato ed Extra Brut, prodotto in edizione limitata in sole 17.852 bottiglie. I vigneti si trovano tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare. 100% Glera, le uve raccolte a perfetta maturazione aromatica vengono pressate e lavorate in vasche di acciaio a temperatura controllata. La successiva spumantizzazione, secondo il Metodo Charmat, dura almeno 6 mesi e il vino, successivamente, viene lasciato ulteriormente maturare in bottiglia. Giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini, nel calice rivela un perlage insolitamente fine. Al naso, ricchi sentori floreali e lievemente agrumati. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un gusto decisamente asciutto ed austero, tipicamente sapido. Il retrogusto è minerale, mentre il finale, particolarmente lungo, assicura una lunga e gradevole persistenza. Ideale con antipasti delicati, ad esempio a base di pesce crudo, ha stoffa sufficiente per accompagnare piatti a base di pesce grassi. Perfetto con il salmone.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Veneto

Uve Glera 100%

Gradazione 11,5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat
autoclave sui propri lieviti per almeno 9 mesi.

Sensazioni Bollicina fresca e sontuosa dal perlage fine e persistente. Alla vista si presenta di color giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini. Al naso, l'aroma si apre con note fruttate; filiali e sentori agrumati tipici della varietà. È un calice di spiccata acidità, essenziale, asciutto e austero: al palato arriva nitido e preciso. Con equilibrio e altrettanto nobile lunghezza e persistenza. L'ottima struttura, piacevolmente sostenuta da un'intrigante vena sapida, avvolge il sorso in un gusto armonioso.

La storia di Valdo è strettamente legata a quella della famiglia Bolla, fatta di passione e spirito imprenditoriale. Una storia che coincide per buona parte a quella della evoluzione del Prosecco e allo sviluppo dello splendido territorio dove si produce. Tutto nacque da un'intuizione di Abele, nonno del fondatore di Valdo, Sergio Bolla. Correva l'anno 1883 e Abele, allora proprietario di una locanda, tutt'ora esistente a Soave, decide di iniziare a produrre vini fermi per rifornire i migliori locali di Venezia e Milano. Il successo è grande tanto che nel 1926 un gruppo di intraprendenti imprenditori di Valdobbiadene decide di unirsi, creando la "Società Anonima Vini Superiori", un'azienda dedita principalmente alla spumantizzazione del Valdobbiadene Prosecco Superiore e del Cartizze. Nel 1938 Sergio Bolla, figlio di Albano, acquisisce la Società Anonima Vini Superiori che diventa così proprietà della famiglia Bolla. Da lì in avanti la storia è costellata di successi e soddisfazioni. Nel 1941 l'azienda cambia nome e si trasforma definitivamente in Valdo. Nel 2002 viene poi inaugurato il nuovo centro produttivo e di lì a poco l'azienda si espande anche fuori dai confini dell'Italia, dando vita a due consorelle, una in Germania e una negli Stati Uniti. Oggi Valdo è un colosso, nel senso buono del termine. Un'azienda capace di produrre ottimi vini portando il buon nome del made in Italy in tutto il mondo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese