ACQUISTATO IL .....

"Tittoni" Rive di Vidor Valdobbiadene Superiore DOCG Dry 2024



Complesso e vellutato

Il vigneto Tittoni gode di uno splendido panorama e porta il nome di una figura indimenticabile per il Comune di Vidor. Al Cav. Carlo Tittoni, infatti, si devono scuole, vie e, appunto, una bella vigna con un'antica Casera. Qui l'aura della valle del Piave e l'esposizione ideale regalano alle uve, aromaticità e dolcezza. Qui nasce il Tittoni Dry, Rive di Vidor, Valdobbiadene DOCG. Il vigneto ha un'estensione di circa 2.6 ettari e si trova a un'altezza di circa 240 metri sul livello del mare. Uve raccolte a piena maturazione, appena giunte in cantina vengono velocemente avviate a fermentazione che, in questo caso, si svolge molto lentamente. Stessa lentezza caratterizza anche la successiva presa di spuma, con i lieviti che sprigionano lentamente una carbonica che diventa quasi cremosa e persistente. Si ottiene così uno spumante caratterizzato da un bel colore brillante, giallo paglierino con riflessi dorati. Nel calice il perlage è persistente, a grana minuta. Il profumo è complesso e vellutato, con sentori di mela gialla matura, susina gialla. Poi fiori bianchi, con predominanza di rosa bianca, e una leggera speziatura che dona balsamicità. In bocca è intenso e di nobile struttura, con una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. Sulla tavola accompagna bene piatti delicati, come il filetto di orata o la lombatina al latte. Buono anche con la classica tartare di tonno.

La Tordera è un'azienda vitivinicola familiare che si trova sulle colline di Valdobbiadene. Oggi è gestita da tre fratelli, Renato, Gabriella e Paolo Vettoretti, sostenuti dai genitori Pietro e Mirella. L'azienda, però, risale ai primi del '900, quando il bisnonno Bepi, nel lontano 1918, mise a dimora le prime viti ed iniziò a curare personalmente il vigneto. Nel 2018 è stato festeggiato questo importante anniversario: "100 anni di Viti e Vita". Il nome "La Tordera" deriva da quello di una una dolce collina nel territorio del Cartizze. Questa collina anticamente ospitava un roccolo, comunemente chiamato Tordera dove, nella stagione autunnale, i tordi scendevano dalle vicine montagne in cerca di cibo tra i filari dei vigneti. Sempre attenti alle innovazioni, a La Tordera non si è mai dimenticato il legame con la terra e le sue tradizioni. Oggi l'azienda agricola cerca una viticoltura sempre più green e in armonia con l'ambiente.

La Vigna

Terreno	calcareo con ciottoli eterogenei compattati perché precedentemente era presente un fondale marino
Esposizione	Collina con esposizione a sud
Allevamento	Doppio capovolto
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	Menù di pesce, Dessert
Vinificazione	Fermentazione alcolica molto lenta. Presa di spuma: Lenta, i lieviti sprigionano lentamente una carbonica che diventa quasi cremosa e persistente.
Sensazioni	Brillante, giallo paglierino con riflessi dorati. Il perlage è persistente e a grana minuta. Profumo: complesso e vellutato con sentori di mela gialla matura, susina gialla, bouquet di fiori bianchi, con predominanza di rosa bianca, leggera speziatura e balsamicità. Sapore: intenso e di nobile struttura che ricorda la complessità del profumo, sentori di frutta.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821