ACQUISTATO IL .....

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive San Pietro 2025



La migliore espressione del territorio di Valdobbiadene

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "Rive di San Pietro di Barbozza" di Villa Sandi nasce da un'attenta selezione di uve provenienti dalle colline di San Pietro di Barbozza, nel comune di Valdobbiadene, uniche per microclima e pendenza. La vendemmia è rigorosamente manuale per dar vita a un Prosecco "in tiratura limitata", capace di esaltare il particolare territorio di origine. Millesimato e raffinato, si caratterizza per il suo perlage minuto e persistente, un sapore morbido che si prolunga per diversi secondi dopo aver bevuto. Prodotto nella versione Brut Nature, è un Prosecco di ottima struttura capace di reggere il confronto sia con piatti di carne che di pesce.

Villa Sandi è una delle aziende simbolo del territorio veneto. Punto di riferimento per la qualità dei suoi vini nel panorama competitivo del Prosecco. Dalla loro bellissima sede aziendale, una splendida villa palladiana che risale addirittura al 1622, provengono bottiglie di grande eleganza. Alla guida dell'azienda la famiglia Moretti Polegato che dal 1975 gestisce con cura e passione ogni fase della lavorazione, dalla campagna fino alla trasformazione delle uve in cantina. Punto di forza dell'azienda è soprattutto l'attenzione che ha permesso alla cantina di ottenere la certificazione "Biodiversity Friend" dalla WBA (World Biodiversity Association). Oggi Villa Sandi produce oltre cinque milioni di bottiglie ogni anno, suddivise tra le diverse denominazioni. Sono il frutto di quasi 500 ettari di vigneto, tra quelli di proprietà e quelli controllati direttamente dai tecnici dell'azienda. In cantina due firme enologiche prestigiose, come quelle di Valerio Fuson e Riccardo Cotarella, garantiscono standard qualitativi elevatissimi. Classe ed eleganza per una volta sono perfettamente coniugati con una grande capacità produttiva.

La Vigna

Terreno	Pendii di origine morenica con terreni calcarei misti a marna o anche calcareo-argillosi
Esposizione	Sud-Est , 300 m s.l.m
Allevamento	Spalliera semplice e doppio capovolto
Densità imp.	2500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dry
Provenienza	Veneto
Uve	Glera
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Molluschi crudi, insalate di crostacei
Vinificazione	Dopo un'accurata selezione, le uve sono state introdotte intere nella pressa pneumatica. Il mosto ottenuto dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso è stato collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove è rimasto fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante. Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15°-16°. In tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. raggiunto il grado alcolico e il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione viene bloccata la fermentazione e, dopo un breve periodo di sosta, lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.
Sensazioni	Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente; bouquet fruttato e floreale con sentori di mela gialla matura, banana, delicato melone e fiori d'acacia. Al gusto è fresco, fruttato, lievemente abboccato su fondo di grande morbidezza: lungo finale in bocca.

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