



ACQUISTATO IL

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive San Pietro 024

La migliore espressione del territorio di Valdobbiadene



Svinando

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. "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.