ACQUISTATO IL .....

"Otreval" Prosecco Valdobbiadene DOCG Rive di Guia Zero Zuccheri 2024



Zero zuccheri, tanto piacere

OTreval Extra Brut "Rive di Guia" è il primo Valdobbiadene DOCG, "zero zuccheri" prodotto da La Tordera. Nasce da una selezione di uve Glera e Verdiso, provenienti da un singolo vigneto, in "Rive di Guia" nel Comune di Valdobbiadene. Le "Rive" sono vigneti particolarmente vocati e indicati in etichetta per la qualità delle uve che vi si ottiene. Esistono solo 43 rive che rappresentano di fatto il vertice qualitativo della denominazione del Valdobbiadene DOCG. Il vigneto OTreval, a Guia, è il più alto della proprietà con i suoi 300 metri sul livello del mare e il terreno caratteristico della zona, ripido e scosceso. Qui la forte escursione termica tra giorno e notte conferisce alle uve un equilibrio e una freschezza unica e inconfondibile. La raccolta a mano e ben 6 settimane in autoclave, a cui seguono almeno tre mesi di riposo, sono gli elementi chiave della vinificazione di questo DOCG. Nasce così il vino che non contiene zuccheri alla fine della sua lavorazione, asciutto, complesso e ricco in struttura. Giallo paglierino tenue con riflessi verdi, ha un perlage molto fine e persistente. Al naso, dopo una iniziale sfumatura floreale diventa ampio e fruttato pur mantenendo la naturale eleganza tipica delle uve da cui proviene. In bocca rivela buona struttura e piacevole freschezza acida. Ottimo con il pesce, in particolare con le ricette più semplici dove ha il potere di esaltarne il sapore.

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, ha messo a dimora le prime viti ed ha iniziato 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	non compatto con presenza di molti fossili sopra una roccia calcarea stratificata
Esposizione	Sud
Allevamento	doppio capovolto
Densità imp.	130

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 85%, Verdiso 15%
Gradazione	12
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve senza aggiunta di solfiti, avvio della fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata. Rifermentato in autoclave con lieviti selezionati per almeno 25gg. Raffreddamento a fine fermentazione e mantenimento temperatura 10¡C per almeno 3 mesi durante i quali si effettuano ulteriori batonage.
Sensazioni	Sapore intenso, di buona struttura e piacevole freschezza acida

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