



ACQUISTATO IL

Prosecco Rive di Collalto Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry

Prosecco eroico



Nel territorio di Collalto le pendenze sono così ripide che i viticoltori devono letteralmente arrampicarsi per raccogliere ogni singolo grappolo. Qui nasce il Conegliano D.O.C.G. Prosecco Superiore Extra Dry Millesimato Rive di Collalto di BiancaVigna, uno spumante che trasforma la fatica della terra in una bollicina di rara eleganza. Il termine "Rive", nel dialetto trvigiano, indica i vigneti posti sui terreni più scoscesi e vocati, dove l'esposizione al sole è totale e il drenaggio dell'acqua perfetto. BiancaVigna, azienda guidata dai fratelli Elena ed Enrico Moschetta, ha fatto della valorizzazione dei singoli "cru" la propria bandiera. La cantina è una delle realtà più dinamiche della zona e si distingue per un approccio che rispetta l'ambiente, utilizzando tecnologie d'avanguardia per preservare ciò che la natura offre spontaneamente. Glera in purezza, questa varietà autoctona trova nelle colline di Conegliano il suo habitat ideale, riuscendo a bilanciare una naturale aromaticità con una struttura acida che ne garantisce la freschezza nel tempo. Dopo la pressatura soffice e la decantazione, la magia avviene durante la presa di spuma in autoclave. Mentre molti Prosecco concludono la rifermentazione in un mese, BiancaVigna sceglie di far riposare questo vino per ben 150 giorni. Questo lungo periodo a contatto con la "feccia nobile" permette di ottenere una spuma incredibilmente setosa e profumi molto più complessi. Dopo la stabilizzazione e l'imbottigliamento isobarico, il vino riposa altri due mesi in bottiglia prima di essere stappato. All'esame visivo, il vino brilla di un giallo paglierino scarico impreziosito da riflessi verdolini. Il perlage è una danza fitta di bollicine minuscole e instancabili. Al naso note floreali che sfumano subito nella frutta bianca: sembra quasi di mordere una mela Golden appena colta o una pera Williams matura. In bocca, la versione Extra Dry gioca la carta della seduzione. Il residuo zuccherino è presente ma mai stucchevole, perché viene bilanciato da una sferzata di acidità che pulisce il palato in modo magistrale. Il finale è lungo, piacevole e lascia un ricordo di pulizia assoluta.

BiancaVigna nasce nel 2004, frutto di un incontro felice tra visione imprenditoriale, sapienza tecnica e una profonda eredità familiare. A guidarla Elena ed Enrico Moschetta, fratelli che hanno scelto di valorizzare i vigneti del nonno Genesio, attivo già dai primi del '900, trasformando quella che era una tradizione antica in un progetto d'eccellenza che oggi parla ai mercati di tutto il mondo. Tutto comincia da Elena, che ha l'idea di non limitarsi a vendere le uve di famiglia, ma di iniziare a vinificarle e spumantizzarle in proprio. Per farlo coinvolge il fratello Enrico, enologo con una sensibilità rara e la famiglia Cuzzoli, nomi storici nella distribuzione di qualità. Insieme hanno creato una realtà che in poco più di vent'anni è diventata un punto di riferimento per chi cerca un Prosecco Superiore che sappia andare oltre la superficie. BiancaVigna si trova a Ogliano, una frazione di Conegliano che è considerata il cuore del territorio. Per questo, dal 2019, il territorio di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. è stato iscritto nel Patrimonio dell'Umanità Unesco. Oggi l'azienda gestisce circa 30 ettari di vigneto, sparsi tra Conegliano, Pieve di Soligo e Valdobbiadene.

- La Vigna**
- Terreno** Terreno argilloso, calcareo, subalcalino
- Esposizione**
- Allevamento**
- Densità imp.**
- Il Vino**
- Tipologia** Vino spumante extra dry
- Provenienza** Veneto
- Uve** glera 100%
- Gradazione** 11.5% vol
- Temp. Servizio** 8 gradi
- Quando Berlo** entro 2 anni
- Abbinamento** Aperitivo
- Vinificazione** Vendemmia: manuale nel mese di settembre. Vinificazione: pressatura soffice delle Uve, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata Affinamento: in serbatoi inox a temperatura controllata, a contatto con la feccia nobile. Presa di Spuma: rifermentazione in autoclave (cuvee close) a temperatura controllata, con fermenti selezionati la cui durata è di 150 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo imbottigliamento: isobarico, previa filtrazione sterile. Affinamento in bottiglia: circa 2 mesi

Sensazioni Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage regolare e persistente. Profumo daltonale in cui si percepisce il tipico del 2016, danno della capria. Sapore netto e equilibrato, dolcezza del residuo zuccherino e la fresca vivacità della spuma.

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