



ACQUISTATO IL

"La Rivetta 120" Valdobbiadene DOCG Extra Brut

120 giorni di attesa, un sorso di precisione



La Vigna

Terreno Vigneti posti tra le colline del Valdobbiadene in zone particolarmente esposte. Si tratta di un'area collinare di origine morenica con terreni calcarei misti a marna ed in alcuni casi anche calcareo-argillosi.

Esposizione Sistema 'Valdobbiadene' e doppio capovolto

Allevamento 2500

Il Vino

Tipologia Vino spumante extra brut

Provenienza Veneto

Uve glera 100%

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Le uve intere vengono introdotte intere nella pressa pneumatica e il mosto che si è ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante. Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati da Villa Sandi, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione a una temperatura controllata di 15-16°C. 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, solamente dopo 120 giorni di maturazione sulle fecce nobili, lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

Sensazioni Ha un colore giallo paglierino brillante con marcati riflessi verdognoli, con una bollicina fine e delicata; al naso ricorda

sentori di mela granny smith, fiori di glicine e acacia. Al gusto risulta fresco e fragrante con un ritorno aromatico particolarmente fruttato.

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG La Rivetta 120" by Villa Sandi nasce nel cuore più vocato delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, un paesaggio unico dove la viticoltura si arrampica su pendii ripidi e luminosi, oggi riconosciuti patrimonio UNESCO. Questo Extra Brut prende forma da uve Glera coltivate in vigneti particolarmente esposti, su terreni calcarei e marnosi che donano tensione e precisione aromatica al sorso. Il nome "120" richiama il tempo: i giorni di affinamento che permettono al vino di sviluppare maggiore complessità, mantenendo intatta la sua anima fresca e identitaria. Nel calice si presenta brillante, attraversato da un perlage fine e continuo. Al naso esprime note eleganti di mela verde, fiori bianchi e sfumature agrumate, mentre al palato rivela una struttura asciutta, precisa e vibrante, sostenuta da una mineralità nitida e persistente. È un Prosecco di carattere, dove la scelta Extra Brut esalta la purezza del frutto e la verticalità del territorio, senza concessioni alla dolcezza. Perfetto per aperitivi di alto profilo, accompagna con naturalezza piatti di pesce, crudità e preparazioni essenziali, valorizzandone ogni sfumatura. Un'etichetta che non segue il Prosecco più facile, ma ne racconta la versione più autentica e contemporanea.

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.

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