



ACQUISTATO IL

Valdobbiadene Rive San Pietro di Barbozza Extra Brut 2021

C'è il Prosecco e ci sono le "Rive"



C'è il Prosecco e ci sono le "Rive", la punta più alta, il vertice qualitativo della denominazione del Prosecco Superiore DOCG. E proprio dalle Rive di San Pietro di Barbozza nasce questo spumante. Colline impervie, dove la vite è spesso più antica. Il termine Rive identifica tutto questo. Piccoli vigneti "eroici", su terreni ripide e particolarmente scoscesi, dove la coltivazione è particolarmente impegnativa. Ma la qualità ottenuta non teme confronti. Come nel caso di questo spumante, millesimato ed Extra Brut, prodotto in edizione limitata in sole 17.852 bottiglie. I vigneti si trovano tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare. 100% Glera, le uve raccolte a perfetta maturazione aromatica vengono pressate e lavorate in vasche di acciaio a temperatura controllata. La successiva spumantizzazione, secondo il Metodo Charmat, dura almeno 6 mesi e il vino, successivamente, viene lasciato ulteriormente maturare in bottiglia. Giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini, nel calice rivela un perlage insolitamente fine. Al naso, ricchi sentori floreali e lievemente agrumati. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un gusto decisamente asciutto ed austero, tipicamente sapido. Il retrogusto è minerale, mentre il finale, particolarmente lungo, assicura una lunga e gradevole persistenza. Ideale con antipasti delicati, ad esempio a base di pesce crudo, ha stoffa sufficiente per accompagnare piatti a base di pesce grassi. Perfetto con il salmone.

La storia di Valdo è strettamente legata a quella della famiglia Bolla, fatta di passione e spirito imprenditoriale. Una storia che coincide per buona parte a quella della evoluzione del Prosecco e allo sviluppo dello splendido territorio dove si produce. Tutto nacque da un'intuizione di Abele, nonno del fondatore di Valdo, Sergio Bolla. Correva l'anno 1883 e Abele, allora proprietario di una locanda, tutt'ora esistente a Soave, decide di iniziare a produrre vini fermi per rifornire i migliori locali di Venezia e Milano. Il successo è grande tanto che nel 1926 un gruppo di intraprendenti imprenditori di Valdobbiadene decide di unirsi, creando la "Società Anonima Vini Superiori", un'azienda dedicata principalmente alla spumantizzazione del Valdobbiadene Prosecco Superiore e del Cartizze. Nel 1938 Sergio Bolla, figlio di Albano, acquisisce la Società Anonima Vini Superiori che diventa così proprietà della famiglia Bolla. Da lì in avanti la storia è costellata di successi e soddisfazioni. Nel 1941 l'azienda cambia nome e si trasforma definitivamente in Valdo. Nel 2002 viene poi inaugurato il nuovo centro produttivo e di lì a poco l'azienda si espande anche fuori dai confini dell'Italia, dando vita a due consorelle, una in Germania e una negli Stati Uniti. Oggi Valdo è un colosso, nel senso buono del termine. Un'azienda capace di produrre ottimi vini portando il buon nome del made in Italy in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Spumante

Provenienza Veneto

Uve Glera 100%

Gradazione 11,5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat a temperatura controllata di 16-18°C con successivo affinamento in autoclave sui propri lieviti per almeno 9 mesi.

Sensazioni Bollicina fresca e sontuosa dal perlage fine e persistente. Alla vista si presenta di color giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini. Al naso, l'aroma si apre con note fruttate, floreali e sentori agrumati tipici della varietà. È un calice di spiccata acidità, essenziale, asciutto e austero: al palato arriva nitido e preciso. Con equilibrio e altrettanto nobile lunghezza e persistenza. L'ottima struttura, piacevolmente sostenuta da un'intrigante vena sapida, avvolge il sorso in un gusto armonioso.

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