



ACQUISTATO IL

Valdobbiadene DOCG Rive di Santo Stefano Extra Dry 2019

Un elegante Prosecco di Riva



Svinando®

Un tempo dicevi Prosecco ed era chiaro a tutti a quale tipo di prodotto facessi riferimento. Poi l'area di produzione è cresciuta (a dismisura) e sono nate le due grandi classificazioni Prosecco Doc e Prosecco Superiore Docg. Ma questo, c'era da aspettarselo, al vero appassionato non basta. E allora, all'interno della zona Docg sono stati condotti degli studi, delle zonazioni come dicono i tecnici, per identificare le aree migliori. Il risultato di questo studio è rappresentato dalle nuove "Rive", ossia dei vigneti più impervi e faticosi da lavorare, dove però l'uva glera cresce meglio che in qualsiasi area della denominazione. E, per le aziende come Drusian che dispongono di vigneti in queste aree di pregio, c'è ora la possibilità di indicarlo in etichetta. Le uve usate per produrre quello proposto qui viene dalla Riva Santo Stefano, un fazzoletto di terra di rara bellezza e altrettanta qualità. Drusian raccoglie le sue uve a perfetta maturazione, rigorosamente a mano (del resto sarebbe impossibile diversamente) e le sottopone a una lunga lavorazione che prevede fino a 4 mesi di presa di spuma in autoclave. Sempre Prosecco è, sia chiaro. Ma quanto a qualità, credete, non è secondo a nessuno!

Siamo nel cuore più verde e rigoglioso della denominazione Prosecco Superiore. Nel cuore di Valdobbiadene si trova l'Azienda Agricola di Francesco Drusian, 80 ettari che si estendono sulle colline meglio esposte, proprio lungo la Strada del Prosecco e vini dei colli Conegliano Valdobbiadene. Azienda di carattere familiare, siamo ormai giunti alla terza generazione. La tradizione non manca, dunque. Ma con il tempo non è diminuita neppure la passione di produrre grandi vini del territorio. Tutti i prodotti dell'azienda, circa 800mila bottiglie annue, sono facilmente riconoscibili per la medesima cifra stilistica. Dal finissimo Valdobbiadene Superiore di Cartizze al fresco e immediato Valdobbiadene Prosecco Superiore. Nelle vigne non vengono usati insetticidi e pesticidi. Mentre i concimi sono sempre organici e non chimici.

La Vigna

Terreno	Terreno argilloso
Esposizione	Esposizione a mezzogiorno, 180-380 m s.l.m.
Allevamento	Doppio Capovolto
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro due anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti leggeri, carni bianche
Vinificazione	Metodo charmat con 120 giorni di presa di spuma
Sensazioni	perlage fine e persistente con bouquet fruttato

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821