BOTTEGA

IL VINO DEI POETI VALDOBBIADENE DOCG RIVE

V23088075

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Farra di Soligo Spumante Dry - cl 75

Il termine “Rive” distingue i vigneti situati in singoli comuni o frazioni, posti su terreni ripidi e scoscesi, vocati alla coltivazione di uve di grande qualità e tipicità, dove la gestione delle viti è completamente manuale e particolarmente complessa a causa della pendenza. Il Vino dei Poeti Valdobbiadene DOCG Rive di Farra di Soligo è un Prosecco Superiore Dry ottenuto dalla vinificazione di uve Glera coltivate in una zona limitata, tra le più tradizionali ed esclusive per la produzione di questo spumante, le “Rive” di Farra di Soligo. È l’espressione autentica di un territorio caratterizzato da condizioni climatiche e morfologiche perfette per il raggiungimento di una completa maturazione. Un paesaggio di rara bellezza, con vigneti disposti a “girapoggio” che punteggiano le colline, a creare un ambiente viticolo unico, perfettamente integrato con un territorio nel quale l’attività della coltivazione della vite risale a più di mille anni fa.
La bottiglia è impreziosita da un’etichetta glitterata che conferisce eleganza a questo prodotto, contribuendo a sottolinearne il valore e la qualità.

Area di Produzione: Fascia collinare Valdobbiadene-Conegliano (Veneto)
Vitigno: Glera
Piante per Ettaro: Circa 4800
Sistema di Allevamento: Doppio Capovolto - Cappuccina
Vendemmia: Tra metà settembre e inizio ottobre
Resa per Ettaro: 130 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- Le uve Glera impiegate per la produzione di questo vino provengono da una zona che risente, a nord, della protezione offerta dalla catena prealpina, una barriera naturale contro le fredde correnti, e a sud, della prossimità del mare e delle aree lagunari. Il clima quindi è di tipo temperato, con inverni freddi ma non eccessivamente rigidi ed estati calde ma non troppo afose.
- La forte pendenza, tipica delle “Rive”, permette un’ottima intercettazione dei raggi solari e contribuisce a favorire, nel periodo di maturazione delle uve, marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte, grazie alla discesa lungo i pendii di aria fresca proveniente dalle Prealpi. Condizioni queste che si traducono in un bouquet più complesso ed elegante.
- Il suolo magro e non molto profondo, originato dal sollevamento dei fondali marini, e modificato poi dall’azione dei fiumi, è costituito essenzialmente di marne e arenarie di composizione calcarea e argillosa, che conferiscono al vino note caratteristiche di salinità e mineralità.
- Le piogge sono generalmente frequenti nel periodo estivo e garantiscono l’apporto idrico necessario alla maturazione dell’uva.

BOTTEGA

IL VINO DEI POETI VALDOBBIADENE DOCG RIVE

Processo Produttivo

> Così come prevede il disciplinare, le uve vengono raccolte esclusivamente a mano e questo permette di selezionare solo i grappoli più sani e maturi, salvaguardandone l'integrità e il patrimonio organolettico.
> Si procede poi alla pressatura che viene eseguita in modo "soffice", con basse pressioni, per estrarre i composti indispensabili al corpo e alla struttura ma non i composti fenolici che possono provocare instabilità mettendo in pericolo sia la qualità che la longevità del futuro spumante.
> Il mosto viene poi mantenuto a bassa temperatura in vasche di acciaio e depurato, per mezzo della decantazione statica, delle sostanze che potrebbero sviluppare in aromi pesanti e sgradevoli.
> Dopo la prima fermentazione, si procede alla presa di spuma con metodo Martinotti, in autoclave, ad una temperatura controllata di 14-15 °C con i lieviti selezionati nelle tradizionali aree di coltivazione delle uve Glera e di produzione del vino Prosecco.
> Al termine della fermentazione, il vino viene lasciato in affinamento sulle fecce nobili il tempo necessario a permettere l'autolisi dei lieviti grazie alla quale vengono rilasciate delle sostanze che vanno ad arricchire il corpo, la struttura e l'aromaticità, bilanciandone il tenore zuccherino.
> Successivamente alla stabilizzazione a freddo, il vino viene filtrato e imbottigliato. Dopo qualche giorno di affinamento in bottiglia, è pronto per deliziare anche i palati più raffinati ed esigenti.

Caratteristiche Organolettiche:
Colore e Aspetto: Giallo paglierino, con spuma a grana sottile, accompagnata da perlage fine e persistente.
Olfatto: Elegante, netto e raffinato, apre al naso con predominanti sentori fruttati, tra i quali spiccano la mela, la pera, la banana e la pesca, ed evolve verso sentori floreali di glicine e gelsomino.
Gusto: Rotondo, ampio e cremoso, presenta una caratteristica salinità, una buona struttura e una delicata e piacevole nota di frutta matura.

Caratteristiche Chimiche:
Alcol % vol: 11%
Zuccheri, g/l: 20
Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, è indicato in abbinamento con antipasti e primi piatti di mare (in particolare baccalà mantecato e crostacei), e di verdure (perfetto con il risotto agli asparagi), secondi piatti a base di pollame e pesce e con la frutta e la pasticceria secca.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.

Bicchiere Consigliato: Flute.

BOTTEGA S.P.A.
Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2
31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)
Tel. (+39) 0438.4067 - Fax (+39) 0438.401006
info@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com