

# VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

## Bonorivo - Rive di Cozzuolo Extra Brut



**DENOMINAZIONE:** Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

**TIPOLOGIA:** Spumante Extra Brut "Rive di Cozzuolo"

**VITIGNO:** 100% Glera

**AREA PRODUZIONE:** Valdobbiadene Conegliano

**VENDEMMIA:** Raccolta rigorosamente manuale in piccoli recipienti, come previsto da disciplinare per la denominazione "Rive"

**VINIFICAZIONE/SPUMANTIZZAZIONE:** Raccolta manuale nelle prime ore del mattino quando la temperatura è più bassa per preservare la massima qualità dell'uva. Arrivo in cantina entro breve tempo per non alterare il nostro prezioso frutto, qui l'uva viene messa nella pressa e raffreddata. Il tutto poi viene lasciato a macerare per alcune ore, dalla pressatura a bassa pressione otteniamo un mosto con caratteristiche particolari dal colore intenso e aromi unici delle Rive. Dopo la decantazione statica inizia la fermentazione a bassa temperatura per mantenere la tipicità del prodotto. Seguono poi i consueti travasi e successivamente il vino rimane per parecchi mesi nelle sue fecce nobili per dare struttura corpo e longevità al futuro vino. Con questa attenta vinificazione abbiamo esaltato le particolarità di questo vino. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave con sosta sui lieviti per mantenere e preservare le caratteristiche iniziali dell'uva.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**VISTA:** Colore giallo paglierino, spuma fitta e perlage fine e persistente

**OLFATTO:** Di grande ampiezza, intensità ed equilibrio, con delicate note floreali e fresche note fruttate

**GUSTO:** Fresco, fragrante, asciutto e piacevolmente acidulo

**SERVIZIO:** 8/10°C stappando la bottiglia al momento del consumo

**ABBINAMENTI:** Si accompagna a frutti di mare, pesce al forno, crostacei e primi piatti delicati

**Formato:** 0,75 litri



### DATI ANALITICI

**ALCOL:** 11.5%vol

**ACIDITÀ TOTALE:** 5.1 g/l

**ZUCCHERO:** 3 g/l



### Cosa significa Rive?

Il termine Rive nella dialettica locale sta ad indicare un appezzamento di terra coltivato a vigneto situato nelle colline ripide che caratterizzano il territorio di Valdobbiadene Conegliano. Nella denominazione sono presenti 43 località fregiate dal nome RIVE, ovvero vigneti situati in aree difficili, contraddistinte da pendenze importanti ma con terroir diversi tra loro, che donano ognuno una qualità distinta, le uve prodotte rendono il vino ricavato "unico", vero ambasciatore dell'area di produzione DOCG , il più pregiato ed importante. Per la produzione di uno spumante RIVE ci sono regole molto ristrette da seguire: Deve essere uno spumante, deve esclusivamente essere vendemmiaato a mano e provenire solo da un unici e distinti map-pali , il quale sarà scritto in etichetta: RIVE di ... (Cozzuolo nel nostro caso). La resa per ettaro è limitata da rigide regolamentazioni e l'annata deve essere indicata. L'essenza di un territorio è avvalorata con questa denominazione, dando importanza ad ogni sfumatura di colore e profumo ma anche e soprattutto ad ogni micro area, facendo capire come mai questo territorio è un mosaico di sentori importanti e così diversi tra loro.



**PRINCIPIO  
DI DOMINANZA**



**TORRE ZECCHETI**

Via Capitello Ferrari, 1C  
31020 Valdobbiadene (TV)  
Tel. 0423 976183  
info@torrezecchei.it