

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

Bonorivo - Rive di Cozzuolo Extra Brut



TORRE ZECCHEI

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

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



**PRINCIPIO
DI DOMINANZA**

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 vendemmiato a mano e provenire solo da un unico e distinto 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.