Val D'oca: un brindisi all'eccellenza

immagine-31-f76eb005

Dicembre, tempo di regali e di brindisi festivi. Per l’occasione Val D’oca fa un dono speciale a tutti gli appassionati delle bollicine portando sul mercato una nuova edizione del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Colbertaldo 2013.

Questo raffinato extra dry, realizzato esclusivamente con uve provenienti dall’omonima frazione del comune di Vidor, torna a splendere in una elegante veste nella gamma di spumanti Val D’Oca destinati all’horeca.

“Crediamo fortemente nella valorizzazione delle principali sottozone d’eccellenza dell’area Valdobbiadene – afferma Aldo Franchi direttore di Val D’Oca – Il carattere unico dei colli da cui trae origine, rende questo Prosecco spumante ricco ed elegante. Stiamo parlando di vigneti scoscesi che richiedono il massimo impegno da parte dei viticoltori. Un sacrificio pagato con bollicine di ineccepibile qualità e dalla personalità inconfondibile”.

Il nuovo Rive di Colbertaldo, che va ad aggiungersi al Rive di San Pietro di Barbozza, viene proposto in una bottiglia dalla forma particolare, con corpo importante e spalle che profilano un collo corto e ben proporzionato. L’etichetta raffigura un suggestivo arabesco di tralci, foglie e grappoli che adornano il logo della cantina. Un elegante cambio di pelle che già nella forma annuncia un Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG dalla sostanza preziosa, messo in bottiglia soltanto dopo un processo produttivo scrupoloso e appassionato.

Le uve raccolte sono frutto di un’accurata selezione volta ad identificare i migliori fondi dei viticoltori di Colbertaldo, per selezionare solo quelli con resa inferiore a 13 tonnellate. Alla vendemmia, effettuata rigorosamente a mano, segue la vinificazione con una delicata pressatura delle uve; la spumantizzazione in autoclavi dura circa quaranta giorni, il tempo necessario per esaltare gli aromi dell’uva.

Ne deriva un Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG di colore paglierino scarico, tipico del vitigno, dal perlage fine e persistente e con un elegante bouquet di aromi dove si riconoscono bene la mela e il glicine. Ottimo come aperitivo, è compagno ideale a tutto pasto in abbinamento a piatti di pesce e frutti di mare.

Il Rive di Colbertaldo sarà disponibile a partire da dicembre, anche sul flagship store online della cantina raggiungibile all’indirizzo shop.valdoca.com.