Prosecco Superiore DOCG Rive di Colbertaldo, per la Pasqua che si avvicina

219-rive-di-colbertaldo-low-d6138724

Con le giornate che si allungano e la primavera che inizia timidamente a bussare alle porte, possiamo finalmente immaginare i primi picnic all’aria aperta e programmare le tavole di Pasqua accompagnati dal sapore fresco e armonioso di un’ottima bottiglia di Prosecco, come il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Rive di Colbertaldo - Val D'Oca, la cui etichetta non a caso richiama i colori e le decorazioni floreali che accompagnano l’arrivo della bella stagione.

Si tratta di un Prosecco prodotto con le uve selezionate e raccolte a mano sulle colline scoscese di Colbertaldo e prende il nome di “Rive” proprio per la pendenza dei territori in cui crescono i vitigni, che rendono impossibile la meccanizzazione del processo di raccolta e impongono un lavoro artigianale molto faticoso.

Caratterizzato da un elegante perlage e da un aroma armonioso di fiori bianchi e mela golden che lo rende nobile, questo spumante portato al naso, lascia distintamente trapelare gli aromi floreali e di frutta. Lievi note agrumate, poi, si fondono agli altri delicati profumi. Dopo la spumantizzazione, metodo Charmat, nasce una bottiglia equilibrata che esprime il meglio di sé in cucina accanto ad ogni antipasto, ai piatti a base di pesce e alle tipiche ricette regionali come alcune zuppe e risotti.