Val D'Oca, brindisi estivo col Rive di San Pietro di Barbozza

rive-sanpietro-barbozza-low-3a337c4e

Dai selezionati grappoli dorati raccolti rigorosamente a mano sulle ripide colline di San Pietro di Barbozza a Valdobbiadene nasce il raffinato e luminoso Prosecco Superiore Docg Rive di San Pietro di Barbozza Val D’Oca. Uno spumante brut caratterizzato all’olfatto da nette note fruttate che si uniscono agli aromi floreali tipici del Prosecco e al palato dal gusto delicato, asciutto e armonico.

Questa bottiglia, con il suo **perlage ordinato ed elegante**, richiama ai sensi tutte le suggestioni di un territorio unico e della località di cui porta il nome, San Pietro di Barbozza, una delle Rive di Valdobbiadene, i microterritori di eccellenza considerati i cru del Prosecco Superiore DOCG. È una vendemmia eroica, abbarbicata su colli impervi, dove tutte le operazioni si possono svolgere solo a mano. Ma è anche il territorio che rappresenta la vera tradizione storica del Prosecco, che una volta si faceva sulle terre alte, nelle “Rive”, appunto, termine del dialetto veneto che definisce i territori in forte pendenza. Ogni Riva prende il nome dal toponimo della frazione in cui si trovano i vigneti.

Il gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D’Oca, con i suoi 600 soci viticoltori, **tutela e valorizza questa parte più autentica della tradizione**. A San Pietro di Barbozza il paesaggio è disegnato a perdita d’occhio dalle curve dei filari di vite, interrotte solo da spettacolari alberi, anche questi curati solo a mano, e dai tipici “casel” e “casere”, piccoli ricoveri dove i contadini riparavano il bestiame che erano soliti portare in vigna d’estate.

Perfetto da **abbinare ad antipasti e primi piatti**, come un buon baccalà mantecato alla veneziana o le sarde in saor, il Prosecco Superiore Docg Rive di San Pietro di Barbozza Val D’Oca è anche ideale per semplici brindisi in compagnia.