

Solo 6600 bottiglie per il nuovo Valdobbiadene DOCG Rive di Colfosco di Drusian

20230421104042drusian-rivedicolfoscoconastuccio-4e04a154

Un piccolo vigneto posizionato a 150 metri di altitudine, circondato dai boschi e che beneficia di una costante ventilazione, fattori decisivi per preservare la freschezza e l'aromaticità che solo le uve Glera allevate in collina riescono a portarsi in dote. Nasce qui il secondo vino che entra a far parte del progetto triennale denominato “**Le Rive, la nostra fierezza**” creato dall'azienda agricola [Drusian](#), realtà che opera nel cuore delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene DOCG, Patrimonio UNESCO.

*“Dopo il debutto nel 2022 del Valdobbiadene DOCG Rive di Collalto, è ora giunto il momento di presentare il secondo vino che entra a far parte del nostro progetto dedicato alla valorizzazione delle Rive” afferma **Francesco Drusian**, terza generazione al timone dell'azienda di famiglia che con 80 ettari di vigneto rappresenta fra le proprietà più estese all'interno del territorio della denominazione Conegliano Valdobbiadene DOCG. “Le Rive sono vigne posizionate sulle pendici più scoscese del nostro territorio collinare: ognuna di esse riesce a **esprimere una diversa peculiarità di suolo, esposizione e microclima**, che conferisce alle uve coltivate in quel particolare vigneto delle caratteristiche uniche”.*

Il nuovo **Valdobbiadene DOCG Rive di Colfosco** nasce su un terreno argilloso e compatto, caratterizzato da caldi toni marroni e intervallato da rocce che contribuiscono a conferire un tipico carattere minerale a questo Valdobbiadene DOCG che viene ottenuto con la seconda fermentazione in autoclave, secondo il **Metodo Martinotti-Charmat**, con una lunga permanenza sui lieviti per 140 giorni. *“Il particolare microclima presente a Colfosco consente, anche in annate nelle quali si raggiungono temperature particolarmente elevate, di preservare la fondamentale aromaticità delle uve Glera”.*

Nel bicchiere il Valdobbiadene DOCG Rive di Colfosco ha un **colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Il suo perlage è particolarmente fine e persistente e si esprime al naso con le caratteristiche note che ricordano la mela Golden**, insieme a delicati sentori di fiori di acacia e biancospino.

Al palato ha un sorso di grande freschezza, con un **finale minerale e fruttato** di ottima persistenza e armonia. Servito in un bicchiere a tulipano ampio, per consentire ai suoi profumi di emergere con grande naturalezza, e ad una temperatura di 6-8 °C, può **accompagnare molte preparazioni culinarie, in particolare secondi piatti a base di pesce, anche crudo, e carni bianche.**

Prodotto in sole 6600 bottiglie in edizione limitata, il Valdobbiadene DOCG Rive di Colfosco sarà **disponibile da maggio.**