



OTREVAL RIVE DI GUIDA - BRUT

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G RIVE

Der Zuckerfreie für wahre Kenner

Anbaugebiet/Weingut: Anbaugebiet in Guia „Rive di Guia“, Gemeinde Valdobbiadene. Die Trauben stammen ausschließlich aus einer Gemeinde oder deren Ortsteilen: Es gibt nur 43 Rive in den 12 Gemeinden und 31 Ortsteilen, die unter die DOCG-Regelung fallen.

Weingutfläche: 1.3 ha

Höhe: 300 m ü. NHN

Bodenart: Nicht kompakt, mit vielen Fossilien auf einem geschichteten Kalksteinfelsen.

Lage und Ausrichtung: Steiler Hügel mit vollständiger Südlage.

● Glera
● Verdiso

Reberziehung: Doppelstreckbogen

Durchschnittliches Weinbergalter: 60 Jahre

Ertrag: 130 Doppelzentner/ha

Traubenlese: Erste Septemberdekade.

Herstellungsverfahren: Weiche Pressung der Trauben ohne Zusatz von Sulfiten, statisches Dekantieren des Mostes und ausgewählte Hefen als Gärstarter bei kontrollierter Temperatur. Vergärung auf Geläger bei einer Temperatur von 10 °C bis zur nächsten Einfüllung in den Autoklav zur Nachgärung. Während dieser Zeit werden in genau festgelegten Abständen Batonnagen vorgenommen. Daraufhin wird das Produkt mit ausgewählten Impfhfen in den Autoklav gefüllt und für mindestens 25 Tage nachgärt. Abkühlung am Ende der Gärung und Aufrechterhaltung der Temperatur bei 10 °C für mindestens 3 Monate, während derer weitere Batonnagen ausgeführt werden. Schließlich Filtration und Abfüllung.

Schaumbildung: Lange Tankgärung (Charmat)

Alkohol: 12% vol.

Zucker: Keine Restzucker

Gesamtsäure: 5,7 g/l **Schwefeldioxid:** 84 mg/l (max. zulässiger Gehalt in Schaumwein 235 mg/l, max. zulässiger Gehalt in Schaumwein Bio-Qualität 117 mg/l)

● **Farbe:** Zartes Strohgelb mit grünen Reflexen.

● **Perlage:** Sehr fein, ausgezeichnete Konstanz und Persistenz.

● **Geruch:** Nach einer anfänglichen blumigen Nuance entsteht ein gehaltvoller und wuchtiger Duft, wobei die natürliche typische Eleganz seiner Trauben erhalten bleibt. Sehr komplex hinsichtlich der Quantität und Qualität der Geruchsempfindungen, insbesondere Nashi, eine Frucht mit apfel- und birnenähnlichen Merkmalen, bis hin zu einer zarten mineralischen Note.

● **Geschmack:** Intensiv, gut strukturiert mit angenehm säuerlicher Frische. Ausgezeichnete Übereinstimmung zwischen olfaktorischen Sinneseindrücken und deren Nachhall. Eindimensional.

● **Empfehlungen:** Ausgezeichnet zu auf einfache Art zubereitetem Fisch, dessen Geschmack er hervorhebt.

● **Serviertemperatur:** 6 °C als Aperitif, zu den Mahlzeiten etwas höher.

● **Glas:** Für Weißwein, mit weitem Glasrand.

● **Lagerung:** Ein Schaumwein mit einer durchschnittlichen Haltbarkeit von mindestens drei Jahren an einem kühlen, dunklen Ort bei konstanter Temperatur von 18 °C.

● **Interessantes Detail:** Pietro Vettoretti entnimmt während der konstanten Pflege und Erneuerung seiner Weinberge Austriebe der besten Reben, um ihre Kontinuität zu bewahren.

Natural Balance:
Unsere Philosophie
in jeder Perle

Verleiht
Fischgerichten von
der Vorspeise bis
zum Hauptgericht
eine elegante Note

Bei jeder
Herausforderung
und jedem Erfolg



0,75L 1,5L

BRUT EXTRA DRY DRY



NATURAL
BALANCE

AZIENDA AGRICOLA LA TORDERA S.S. DI VETTORETTI PIETRO & FIGLI

Rechtssitz Strada Oltraval, 2 - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) Italy

Kellerei und Büros Via Alnè Bosco 23 31020 Vidor (TV) Italy

Kontakt Tel. +39 (0)423 985362 info@latorde-
ra.it - www.latordera.it