



TITTONI RIVE DI VIDOR - DRY

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG RIVE

la selezione da vigneti storici e antiche viti

Zona di produzione/Vigneto: Colline di Vidor, uno dei 15 comuni compresi nel disciplinare DOCG, in località "Casera del Cavalier Tittoni".

Estensione vigneto: 2.6 ha

Altitudine: 240 m s.l.m.

Tipo terreno: Terreno calcareo.

Giacitura ed esposizione: La collina è composta da ciottoli eterogenei compattati perché precedentemente era presente un fondale marino.

● Glera

● Perera

Sistemi di allevamento: Doppio capovolto

Età vigna media: 80 anni

Resa: 135 quintali ha

Epoca di vendemmia: Verso fine settembre quando le uve sono molto mature.

Vinificazione: Fermentazione alcolica molto lenta.

Presatura di spuma: Lenta, i lieviti sprigionano lentamente una carbonica che diventa quasi cremosa e persistente.

Alcool: 11.5 % vol. **Zuccheri:** 18.5 gr/l

Acidità totale: 5.6 gr/l **Anidride solforosa:** 85 mg/l (liv. max consentito nello spumante 235 mg/l, liv. max consentito nello spumante Bio 117 mg/l)

● **Colore:** brillante, giallo paglierino con riflessi dorati.

● **Perlage:** persistente e a grana minuta.

● **Profumo:** complesso e vellutato con sentori di mela gialla matura, susina gialla, bouquet di fiori bianchi, con predominanza di rosa bianca, leggera speziatura e balsamicità. La bassa solforosa esalta una più profonda e netta percezione degli aromi.

● **Sapore:** intenso e di nobile struttura che ricorda la complessità del profumo, sentori di frutta.

● **Abbinamenti:** filetto di orata alla polpa di pompelmo rosa. Lombatina al latte. Tartara di tonno al timo con olio al timo.

● **Servizio:** va servito ad una temperatura di 7°C

● **Bicchieri:** ampio da vino rosso.

● **Conservazione:** conservare in luogo fresco e buio, ad una temperatura massima di 18°C

● **Curiosità:** prende il nome dell'antico proprietario, il Cavalier Tittoni, che dopo la distruzione della sua filanda, avvenuta durante la Prima Guerra Mondiale, ha donato tutti i suoi terreni alla Scuola Materna di Vidor. Da ormai 70 anni questi vigneti sono coltivati dalla famiglia Vettoretti.

Natural Balance,
la nostra filosofia
in ogni nostra
bollicina

Dalle più ripide
colline di Vidor

Condividere per
crescere ogni
giorno



0,75L 1,5L 3L

BRUT EXTRA DRY DRY



CARTIZE PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.
1 comune municipality

RIVE PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.
43 colline hills

VALDOBBIADENE CONEGLIANO
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
15 comuni municipalities

ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG
19 comuni municipalities

PROSECCO DOC TREVISO
95 comuni municipalities

PROSECCO DOC
556 comuni
municipalities

NATURAL
BALANCE

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

Sede legale Registered office Strada Oltraval,
2 - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) Italy
Cantina e uffici Winery and Offices
Via Alnè Bosco 23 31020 Vidor (TV) Italia
Contatti Contacts T +39 0423 985362
info@latordera.it - www.latordera.it