



TITTONI RIVE DI VIDOR DRY

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. RIVE

La celebrazione del Valdobbiadene DOCG

Origine: da vigneti collinari ripidi situati nel comune di Vidor

Vitigno: Glera min 85% e altre varietà locali

Altitudine: tra i 150 e i 200 m s.l.m

Tipo terreno: suoli originati da roccia conglomerata, poveri e superficiali con scarsa capacità di trattenere l'acqua

Giacitura ed esposizione: collina con forte pendenza ed esposta prevalentemente a sud

Resa: 130 q/ha

Periodo Raccolta: prima metà mese di settembre, vendemmia a mano

Vinificazione: l'uva viene rapidamente portata in cantina, pressata intera in maniera soffice. Il mosto viene fermentato limpido con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°. La spumantizzazione ha luogo in autoclavi d'acciaio a temperatura di 18°, ad opera di lieviti selezionati, per almeno 30 giorni

Alcool: 11.5% vol.

Residuo Zuccherino: 17.5 - 18.5 gr/l

Acidità totale: 5.5 - 6 gr/l

Colore: giallo paglierino, brillante

Perlage: perlage presente, fine ed intenso

Profumo: al naso prevalentemente fruttato, con note tropicali come l'ananas e agrumate

Sapore: al palato ritorna il fruttato con un sapore intenso, caratterizzato da una piacevole e bilanciata dolcezza

Abbinamenti: filetto di orata alla polpa di pompelmo rosa, lombatina al latte o tartare di tonno al timo

Servizio: 6°- 8°C, in calice a tulipano o calice ampio

Conservazione: conservare in luogo fresco e buio

Formati: 0,75L - 1,5L - 3L

Curiosità: prende il nome dell'antico proprietario della vigna, il Cavalier Tittoni, che dopo la Prima Guerra Mondiale donò tutti i suoi terreni alla Scuola Materna di Vidor. Da ormai 70 anni questi vigneti sono coltivati dalla famiglia Vettoretti.

Riconoscimenti:



92 points Falstaff Prosecco Trophy



2 BICCHIERI ROSSI - Gambero Rosso 2023



VINIBUONI
D'ITALIA

Corona 4 stelle - Guida ViniBuoni d'Italia

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

Via Alnè Bosco, 23 - 31020 Vidor (TV) Italy
Contatti | Contacts: Tel. +39 0423 985362 - info@latordera.it - www.latordera.it