



LINEA PRESTIGIO

LINEA PRESTIGIO



RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
BRUT NATURE MILLESIMATO

RIVE SAN PIETRO DI BARBOZZA

Dalle Rive le Uve più Pregiate, il vertice qualitativo del Prosecco Superiore.

VITICOLTURA EROICA

Dai vigneti sulle colline più impervie, dove la coltivazione della vite è più antica.

PRODUZIONE LIMITATA

Prodotto in sole 17.852 bottiglie.



VALDO

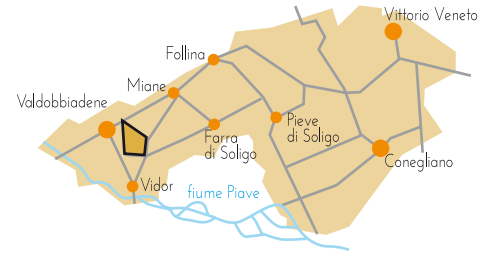
DAL 1926 A VALDOBBIADENE



LINEA PRESTIGIO

RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT NATURE MILLESIMATO



DESCRIZIONE PRODOTTO
Spumante ottenuto dall'attenta selezione di uve provenienti dalle colline di San Pietro di Barbozza, nel comune di Valdobbiadene, uniche e non replicabili per microclima ed elevata pendenza. Da qui la menzione "RIVE", simbolo della ricerca espressiva e qualitativa che Valdo si impegna a perseguire. Proprio grazie a queste peculiarità, questa Prestigiosa Cuvée si traduce in una produzione di bottiglie numerate e limitate a quella che i selezionati vigneti riescono a produrre anno dopo anno.

ZONA DI PRODUZIONE
San Pietro di Barbozza, comune di Valdobbiadene.

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE
Da 350 a 400 metri s.l.m., con esposizione a Sud e clima ventilato.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Prevalentemente argilloso con sottofondo roccioso, ricco in microelementi.

UVAGGIO
100% Glera Valdobbiadene DOCG, Millesimato per esaltare al meglio la peculiarità dell'annata.

VENDEMMIA
Raccolta manuale, con selezione delle uve, che avviene normalmente nella seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice e Fermentazione a temperatura controllata, con l'obiettivo principale di conservare tutto il patrimonio qualitativo della materia prima per poi ritrovarlo in bottiglia.

RESA UVA
Max 12.000 kg/ha

AFFINAMENTO
Charmat di almeno 6 mesi e successiva maturazione in bottiglia. Assenza di zuccheri residui; da qui la menzione "Brut Nature", per valorizzare al massimo l'essenza minerale donata dal terreno.

GRADAZIONE
11,5% Vol.

COLORE
Colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli.

BOUQUET
Profumo con ricchi sentori floreali e lievemente agrumati.

SAPORE
Perlage fine. Gusto decisamente asciutto e austero, tipicamente sapido. Retrogusto minerale e finale lungo ad assicurare persistenza.

CONSIGLI PER IL CONSUMO
Servire in un calice ampio alla temperatura di 6-8°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Ideale nell'abbinamento con antipasti delicati (pesce crudo), ma soprattutto a tutto pasto. Con piatti a base di pesce grassi può esprimere al meglio il suo gusto asciutto e la sua sapidità, supportato dall'ottima struttura.

PRODUCT DESCRIPTION
This sparkling wine is obtained through a careful selection of grapes from the San Pietro di Barbozza hills, in the municipality of Valdobbiadene; the grapes are unique and unreplicable thanks to the microclimate and steep slope. Hence the name "RIVE", a symbol of an expressive and qualitative search that Valdo is committed to pursuing. It is thanks to these peculiarities that this Prestigious Cuvée is translated into a production of numbered and limited bottles from what the selected vineyards manage to produce year after year.

PRODUCTION AREA
San Pietro di Barbozza, municipality of Valdobbiadene.

ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARDS
Between 350 and 400 metres above sea level, facing South and ventilated climate.

SOIL
It is predominantly clayey with a rocky foundation, rich in microelements.

GRAPES/BLEND
100% Glera Valdobbiadene DOCG, Millesimato to enhance the peculiarities of the vintage.

HARVEST PERIOD
Hand-picked, with a selection of the grapes, which usually takes place in the second ten days of September.

VINIFICATION
Soft pressing and Fermentation at a controlled temperature, with the main objective of preserving all the quality of the raw material so as to find the same quality in the wine.

YIELDS
12,000 kg. / Ha

AGEING
Charmat of at least 6 months, followed by maturation in bottles. Absence of residual sugars; thus the name "Brut Nature", to maximize the soil's mineral essence.

ALCOHOL LEVEL
11,5% Vol.

COLOR
Brilliant straw yellow colour, with greenish reflections.

BOUQUET
Aroma with rich floral and slightly citrus scents.

FLAVOUR
Fine perlage. The taste is decisively dry and austere, typically sapid. Mineral aftertaste and a long finish to ensure persistence.

SERVING SUGGESTIONS
Serve in a large glass at a temperature ranging between 6-8° C.

FOOD MATCHES
Ideally paired with delicate antipasti (raw fish), but particularly suitable for every course of the meal. With fatty fish dishes it best expresses its dry taste and its savoury note, supported by its excellent texture.

PRODUKTBESCHREIBUNG
Schaumwein, der aus der sorgfältigen Auswahl von Trauben von den Hügeln in San Pietro di Barbozza in der Gemeinde Valdobbiadene entstand. Diese Trauben sind aufgrund des örtlichen Mikroklimas und der hohen Hanglage einzigartig und nicht nachahmbar. Darauf ist auch die Bezeichnung „RIVE“ für Weine aus Hang- oder Steillagen zurückzuführen, die als das Symbol der ausdrücklichen und qualitativen Forschung gilt, die Valdo verfolgt. Ausgerechnet aufgrund dieser Besonderheit verwandelt sich dieser prestigeträchtige Cuvée in eine Produktion mit nummerierter und limitierter Auflage, die Jahr für Jahr aus den ausgewählten Reben hervorgeht.

ANBAUGEBIET
San Pietro di Barbozza, Gemeinde Valdobbiadene.

HÖHENLAGE
Zwischen 350 und 400 Meter über dem Meer mit Ausrichtung nach Süden und windigem Klima.

BODEN
Vorwiegend lehmig mit felsigem Untergrund, reich an Mikroelementen.

REBSORTE
100% Glera Valdobbiadene DOCG; Jahrgangsarte, um die Besonderheit hervorzuheben.

WEINLESE
Ausschließlich von Hand mit Auswahl der Trauben, die normalerweise zwischen dem 10. und dem 20. September erfolgt.

WEINERZEUGUNG
Sanftes Pressen und Fermentation bei kontrollierter Temperatur mit dem Hauptziel die gesamte Qualität des Rohstoffes aufrecht zu erhalten, damit sie auch in der Flasche wiedergefunden werden kann.

TRAUBENERTRAG
12.000 kg/ha.

VERFEINERUNG
Méthode Charmat für mindestens sechs Monate und anschließende Reifung in der Flasche. Ohne Restzucker; daher auch die Benennung „Brut Natur“, um den mineralischen Gehalt; der dem Boden zu verdanken ist, bestmöglich hervorzuheben.

ALKOHOLGEHALT
11,5% Vol.

FARBE
Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET
Duft mit reichhaltigen floralen Noten und leichten Nuancen von Zitrusfrüchten.

GESCHMACK
Feine Perlage. Entschlossen trockener und strenger Geschmack, typisch wohlchmeckend. Mineralischer Abgang und langes, anhaltendes Finale.

SERVIERTEMPERATUR
In einem weiten Glas bei einer Temperatur von 6-8 °C servieren.

GASTRONOMISCHE TIPPS
Ideal zu raffinierten Vorspeisen (roher Fisch), aber vor allem zu allen Mahlzeiten passend.

In Kombination mit Gerichten mit Fettfleisch entwickelt er seinen trockenen Geschmack und seine Schmeckhaftigkeit, die durch die optimale Struktur unterstützt wird, am besten.