

# 47/87

Prosecco Spumante Superiore  
Valdobbiadene D.O.C.G. Rive  
Extra Dry



# 47/87

Prosecco Spumante Superiore  
Valdobbiadene D.O.C.G. Rive  
Extra Dry

RIVE DI VIDOR

**Descrizione:** Il 47/87 è la massima rappresentazione della Castello, ma cosa significa "RIVE"? Il termine Rive nella parlata locale sta ad indicare un **appezzamento di terra o un vigneto situato sul lato della collina**, colline scoscese che caratterizzano il territorio.

A tali RIVE viene spesso attribuito un nome, particolare locale, col fine di identificare il lotto preciso, mettono in luce le diverse espressioni del Valdobbiadene DOCG.

Enologicamente parlando le **RIVE** sono vigneti localizzati in aree difficili, contraddistinte da pendenze importanti ma con un terroir che dona una qualità eccelsa alle uve che rendono il vino ricavato "unico". Nella denominazione sono presenti 43 Rive, la denominazione è stata per prima applicata al **Cartizze**, famosa area di produzione del famoso vino, primo e vero **Cru di Valdobbiadene**.

Il **vino con denominazione RIVE** ha regole molto ristrette da seguire:

Solo lo spumante può essere denominato RIVE, deve esclusivamente essere vendemmiato a mano e provenire solo da un unico lotto, il quale sarà scritto in etichetta: **RIVE di (Vidor nel nostro caso) Valdobbiadene - Conegliano DOCG**. La resa per ettaro è limitata da rigide regolamentazioni e l'annata deve essere indicata in etichetta, noi inoltre numeriamo ogni singola bottiglia ed effettuiamo un imbottigliamento all'anno.

L'essenza di un territorio è avvalorata con questa nuova denominazione, dando importanza ad ogni sfumatura di colore e profumo ma anche e soprattutto ad ogni micro area, facendovi capire come mai questa area è un mosaico di sentori così importanti.

RIVE, in definitiva, è il **prosecco superiore** per antonomasia, l'ambasciatore dell'area di produzione, il più pregiato e importante.

Questo è l'ultimo step qualitativo del **Valdobbiadene prosecco superiore DOCG**.

**Tipologia:** Extra Dry Rive di Vidor DOCG



**Calice consigliato:**

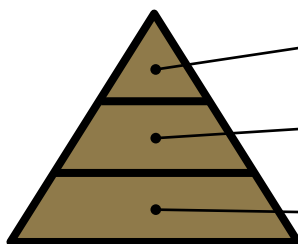
**Contenuto alcolico:** 11% vol.

**Profumo e note sensoriali:** avvicinando il calice al naso emergono, sensazioni uniche, un intero terroir all'interno del calice. Spiccano le note floreali che danno eleganza. Una volta assaggiato la prima sensazione è l'equilibrio, per nulla scombinato con bolla fine e cremosa.

**Abbinamento:** ogni momento felice della giornata

**Servizio:** 6°- 8°

**Vinificazione:** prima fermentazione (F.M.A.) di uve di collina da un lotto selezionato. Applicando a quest'ultime la massima conoscenza in termini enologici, data da anni di esperienza, nello stesso territorio. Ottenuta la base spumante, si procede alla presa di spuma mediante metodo charmat, con relativi 60 giorni di affinamento in autoclave prima dell'imbottigliamento.



**SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG**

IL PENTAGONO D'ORO DELLA DENOMINAZIONE

107,8 ettari nel Comune di Valdobbiadene - 1,2 milioni di bottiglie

**RIVE DOCG**

ESPRESSIONE DI TUTTE LE SFUMATURE TERRITORIALI

274 ettari da ripidi appezzamenti collinari - 3,2 milioni di bottiglie

**CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG**

7706,2 ettari di superficie vitata - 90 milioni di bottiglie

**Soc. Agr. Castello s.s. di Berton Italo e figli**

Via Roma, 178 - 31020 Vidor (TV) - agr.castello@libero.it - www.castellodibertonvini.it