

7/49

**Prosecco Spumante Superiore di Valdobbiadene
D.O.C.G. Rive di Colbertaldo Brut**





RIVE DI COLBERTALDO

7/49

**Prosecco Spumante Superiore
di Valdobbiadene D.O.C.G.
Rive di Colbertaldo Brut**

Descrizione: Il 7/49 è la seconda massima rappresentazione della Castello, ma cosa significa "RIVE"? Il termine Rive nella parlata locale sta ad indicare un **apezzamento 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 (Colbertaldo 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: Brut Rive di Colbertaldo DOCG

Calice consigliato:



Contenuto alcolico: 11% vol.

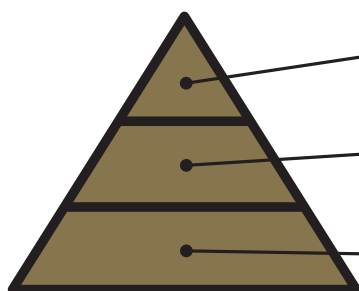
Profumo: Perfettamente percepibili note floreali e piccole sfumature balsamiche.

Note sensoriali: Bolla fine e cremosa che lascia dopo di sé sensazioni di sapidità, mineralità, con un finale al palato asciutto.

Servizio: 6°- 8° C

Abbinamento: ogni momento felice e pure triste della giornata

Vinificazione: prima fermentazione 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, a volte anche di più dal momento che il prodotto finale è molto asciutto e con poco residuo zuccherino.



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 SFUMATURA 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