

VAL D'OCA – scheda tecnica

- **Rive di Colbertaldo**

Le uve che vengono utilizzate per dare origine a questo nettare sono selezionate e maturano nelle colline scoscese di una piccola zona nel comune di Vidor denominata Colbertaldo.

Il terreno, il clima e il lavoro dell'uomo uniti insieme danno origine ad uno spumante inconfondibile. Un prezioso Cru dalle caratteristiche inimitabili

Quando lo si versa nel bicchiere, le bollicine risalgono in modo ordinato e lento. **Il perlage** è sottile ed elegante.

Se portiamo il calice al naso, sono facilmente distinguibili gli **aromi di frutta, mela e pera**. Anche i **floreali sono netti, fiori di glicine e acacia**. Lievi **note agrumate** si fondono agli altri **delicati profumi**.

In bocca, è decisamente **armonico. Morbido e lievemente acido. Equilibrato, giustamente sapido** e il gusto è **persistente come lo è il retrogusto**

In cucina si sposa perfettamente accanto ad ogni **antipasto, ai piatti a base di pesce** e alle **tipiche ricette regionali** come alcune zuppe e risotti.

Va stappato fresco perchè possa dare il meglio di sè ed evidenziare tutte le sue caratteristiche. Servitelo quindi alla temperatura di circa 6-8 ° C

Per non deludere neppure gli estimatori, scegliete **Le Rive di Colbertaldo!**

- **Prosecco Argento Extra Dry**

Il **fine perlage** risalendo porta con sè le note olfattive che ricordano la **frutta** a pasta bianca e i **fiori** di glicine. Al gusto si percepisce una morbidezza accompagnata alla tipica nota acida che rende **equilibrato** il sapore di questo spumante

Ideale per dare il benvenuto ai vostri invitati, è ottimo anche con piatti dai sapori leggeri. Si consiglia di **servire** ad una temperatura di **6-8° C** per poterlo apprezzare al meglio.

- **Prosecco Millesimato Extra Dry**

L'ideale per festeggiare le vostre occasioni più importanti è sicuramente il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato DOCG Extra Dry**. Non fate mancare nella vostra tavola l'**elegante bottiglia nera satinata** firmata Val D'Oca.

È uno dei fiori all'occhiello della nostra cantina. Un'icona del nome Val D'Oca e una stella polare nel firmamento del Prosecco, in Italia e nel mondo.

Con i migliori grappoli raccolti nell'area DOCG viene prodotto questo spumante dal fine perlage e dal perfetto equilibrio. La sola tipologia d'uva utilizzata è la Glera (nome originario del vitigno conosciuto come Prosecco) ed il vino che si origina è un Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG dall'**aroma floreale di acacia e glicine**

La presa di spuma avviene attraverso il metodo Charmat. Va servito ad una temperatura di **circa 6-8° C** come aperitivo o accanto a primi piatti delicati, con il pesce o secondi a base di carne bianca.