



Alla scoperta delle Rive del Valdobbiadene Docg con 6 etichette da conoscere

Un viaggio da San Pietro di Barbozza a Farra di Soligo, per scoprire espressioni in calice che raccontano l'identità dei territori

Quando si parla di **“Rive” del Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg** ci si riferisce a una delle **43 micro-zone** selezionate che, per il mix di microclima, terreno, pendenza ed esposizione, si distinguono per l'**inequivocabile terroir** tanto da meritare una **dizione aggiuntiva**. Vocati vigneti abbarbicati sui pendii più ripidi di un singolo comune o di una sua frazione, con regole più stringenti, come la **vendemmia esclusivamente manuale** (ma in molti casi sarebbe impossibile fare altrimenti), **produzione limitata** e obbligo di riportare l'**annata in etichetta**.

Rive del Valdobbiadene DOCG: 6 etichette da provare

Per i brindisi a cavallo dell'equinozio d'estate vi proponiamo **cinque bollicine d'autore** per provare nel calice le mille sfaccettature di questi straordinari terroir.

Bortolomiol “Motus Vitae” Grande Cuvée del Fondatore Extra Brut 2022: Rive di San Pietro di Barbozza



Il **Motus Vitae** è uno degli alfiere della linea dedicata a quell'abile spumantista, oltre che visionario sperimentatore, che è stato **Giuliano Bortolomiol**, uno dei padri putativi della denominazione, strenuo e antesignano difensore della qualità superiore del “**Prosecco di collina**” di Valdobbiadene.

Il **Motus Vitae** è una cuvée frutto delle uve del vigneto di famiglia di San Pietro di Barbozza, prodotto con sole **uve Glera**, raccolte e selezionate a mano. Segue la lunga presa di spuma e l'affinamento sui propri lieviti per dar vita alle eleganti bollicine dal finissimo perlage sullo sfondo di un brillante giallo paglierino.

Olfattivo di fiori bianchi, pesca bianca, cedro, frutta tropicale e un finale minerale e gessoso. Sorso complesso e fragrante, agrumato e armonico. Un **Valdobbiadene Docg fortemente gastronomico** che dialoga senza timore con pesce azzurro alla brace o carni bianche, ma senza disdegnare i classici accostamenti con i crostacei o con le mediterranee linguine ai frutti di mare.

Info: www.bortolomiol.com

La Tordera “Tittoni” Dry 2024 – Rive di Vidor

Con la centenaria cantina della **famiglia Vettoretti** a Vidor la scelta ricade su una celebrata etichetta come il loro “**Tittoni**”, dal cognome dell'antico proprietario del vigneto che – dopo la Prima Guerra Mondiale – donò tutti i suoi terreni alla Scuola Materna di Vidor.

Un'etichetta che ha fatto scuola, è il caso di dire, per la sua bilanciata piacevolezza, svezzata sui terreni di roccia conglomerata posti a circa 150-200 metri s.l.m. delle Rive del luogo dove ha sede la storica cantina trevigiana.

La **spumantizzazione a temperatura controllata** e l'**affinamento su lieviti selezionati** dà luogo nel calice ad un giallo paglierino brillante con perlage elegante e persistente. Al naso dominano i sentori fruttati di frutta esotica (ananas matura), scorza d'arancia, fiori di zagara e di sambuco e una lieve nota gessosa. In bocca è avvolgente, di grande equilibrio con finale piacevolmente ammandorlato. Di estrema versatilità può spaziare dalle tartare di pesce alle carni bianche fino ad uno strudel di mele.

Info: latordera.it



Andreola “Marna del Bacio” Extra Brut 2024 – Rive di San Pietro di Barbozza



Stefano Pola, dopo l'elegante cofanetto che lo scorso anno ha suggellato il quarantennale della fondazione con la preziosa [collezione di ben sei Rive](#): Col San Martino, Guia, Refrontolo, Rolle, San Pietro di Feletto e Soligo, ha presentato pochi mesi fa il "settimo sigillo", il Marna del Bacio 2024 Extra Brut Rive di San Pietro di Barbozza.

Un Valdobbiadene Docg che nasce da un appezzamento di circa 2 ettari, a 300-350 metri di altitudine, con pendenze anche dell'80% e suoli ricchi di marne calcaree e biancone. Si distingue per il suo perlage cristallino, fine e persistente e una spuma cremosa, che nel calice assume un tenue giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Olfattivo di fiori bianchi, mela verde e pesca bianca e sorso elegante e sapido, perfetto per accompagnare antipasti di pesce crudo, fritti, formaggi freschi o carni bianche.

Info: www.andreola.eu

Merotto "Cuvée del Fondatore" Brut 2024 – Rive Di Col S. Martino

La Cuvée del Fondatore nasce dall'esperienza di oltre 50 anni di **Graziano Merotto**, che continua a valorizzare i suoi vigneti nelle **Rive di Col San Martino**

, a 230 metri s.l.m.

Un **Valdobbiadene Docg** ottenuto dai **selezionati grappoli di Glera** provenienti in buona parte dalla famosa particella 86 delle Rive di Col San Martino raccolti in doppia maturazione per ottenere un leggero appassimento in pianta e aumentarne, con questa intuizione di Graziano, la complessità gustativa.

Presatura di spuma in autoclave per 60 giorni poi altri 120 sui propri lieviti per un Valdobbiadene dalla spuma cremosa e finissimo perlage con profumi di frutta bianca, mela renetta, lime e sensazioni floreali ed erbacee. Palato fresco ed agrumato con lieve nota minerale e persistente retrogusto fruttato. A suo agio su primi di pesce come i ravioli di orata come su un plateau di frutti di mare.

Info: merotto.it



Le Colture “Gerardo” Extra Brut 2024 – Rive di Santo Stefano



La versione delle Rive della azienda di **Santo Stefano di Valdobbiadene** è affidata a questa **etichetta dedicata a nonno Gerardo** che, come ricordano i nipoti, curava con passione e dedizione i filari delle sue amate Rive.

Un Valdobbiadene Docg che **nasce dalle vigne più vecchie** (con età che oscilla dai 50 ai 70 anni) di proprietà aziendale, appoggiate sulle scoscese Rive di Santo Stefano. Dopo la pressatura soffice e la presa di spuma con un Martinotti lungo, nel calice esprime un perlage fine e persistente, contraddistinto dal tipico color giallo paglierino con dominante agrumate e vegetale e sentori di frutta esotica, fiori ed erbe aromatiche, accompagnati da una piacevole nota di panetteria. Perfetto da aperitivo si sposa bene con antipasti di pesce o verdure, primi di mare e grigliate di pesce.

Info: www.lecolture.com

La Farra Extra Brut 2024 – Rive di Farra di Soligo

Da un panorama che racchiude la sintesi della **viticoltura eroica del Valdobbiadene Docg** come il Belvedere de La Farra arriva l'ultima bottiglia, l'**Extra Brut 2024 Rive di Farra di Soligo**

dell'omonima azienda della famiglia Nardi, Adamaria, Guido e Innocente. Nel passaggio generazionale hanno saputo consolidare una realtà capace di raccontare la storia delle loro colline natie.

Una referenza che, insieme all'Extra Dry, rappresenta il loro vertice qualitativo, con i grappoli di Glera provenienti dal **vigneto "Rive dei Nardi"** poggiato su terreni argillosi-calcerei nell'alta collina di Farra di Soligo.

Nel calice il suo giallo paglierino denota subito un accattivante perlage che al naso apre a profumi di mela Golden e note di glicine, sambuco e acacia. Sorso piacevolmente minerale e cremoso, di grande piacevolezza. Perfetto da aperitivo si abbina ad antipasti di verdure, tartare di pesce o un risotto gamberi e zucchine.

Info: www.lafarra.it





Data di creazione

22/09/2025

Autore

giuseppe-debiasi