Solo 6600 bottiglie per il nuovo Valdobbiadene DOCG Rive di Colfosco di Drusian

20230421104042drusian-rivedicolfoscoconastuccio-4e04a154

Un piccolo vigneto posizionato a 150 metri di altitudine, circondato dai boschi e che beneficia di una costante ventilazione, fattori decisivi per preservare la freschezza e l'aromaticità che solo le uve Glera allevate in collina riescono a portarsi in dote. Nasce qui il secondo vino che entra a far parte del progetto triennale denominato **"Le Rive, la nostra fierezza"** creato dall'azienda agricola **Drusian**, realtà che opera nel cuore delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene DOCG, Patrimonio UNESCO.

"Dopo il debutto nel 2022 del Valdobbiadene DOCG Rive di Collalto, è ora giunto il momento di presentare il secondo vino che entra a far parte del nostro progetto dedicato alla valorizzazione delle Rive" afferma **Francesco Drusian**, terza generazione al timone dell'azienda di famiglia che con 80 ettari di vigneto rappresenta fra le proprietà più estese all'interno del territorio della denominazione Conegliano Valdobbiadene DOCG. *"Le Rive sono vigne posizionate sulle pendici più scoscese del nostro territorio collinare: ognuna di esse riesce a* ***esprimere una diversa peculiarità di suolo, esposizione e microclima****, che conferisce alle uve coltivate in quel particolare vigneto delle caratteristiche uniche".*

Il nuovo **Valdobbiadene DOCG Rive di Colfosco** nasce su un terreno argilloso e compatto, caratterizzato da caldi toni marroni e intervallato da rocce che contribuiscono a conferire un tipico carattere minerale a questo Valdobbiadene DOCG che viene ottenuto con la seconda fermentazione in autoclave, secondo il **Metodo Martinotti-Charmat**, con una lunga permanenza sui lieviti per 140 giorni. *"Il particolare microclima presente a Colfosco consente, anche in annate nelle quali si raggiungono temperature particolarmente elevate, di preservare la fondamentale aromaticità delle uve Glera".*

Nel bicchiere il Valdobbiadene DOCG Rive di Colfosco ha un **colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Il suo perlage è particolarmente fine e persistente e si esprime al naso con le caratteristiche note che ricordano la mela Golden**, insieme a delicati sentori di fiori di acacia e biancospino.
Al palato ha un sorso di grande freschezza, con un **finale minerale e fruttato** di ottima persistenza e armonia. Servito in un bicchiere a tulipano ampio, per consentire ai suoi profumi di emergere con grande naturalezza, e ad una temperatura di 6-8 °C, può **accompagnare molte preparazioni culinarie, in particolare secondi piatti a base di pesce, anche crudo, e carni bianche.**

Prodotto in sole 6600 bottiglie in edizione limitata, il Valdobbiadene DOCG Rive di Colfosco sarà **disponibile da maggio.**