



La Tordera Valdobbiadene Prosecco Superiore Tittoni Rive di Vidor Dry

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Een zacht klimaat. De wijngaarden liggen in de heuvels rond Vidor en hebben een kalkrijke bodem bedekt met kiezels.

VINIFICATIE: Na een langzame vergisting van de druiven tot stille wijn volgt opnieuw een langzame tweede vergisting in afgesloten tanks waarbij een romige mousse ontstaat.

DRUIVEN: glera, perera

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,50%

GEUR & SMAAK: Helder strogeel met een gouden glans en een aanhoudende, romige mousse. De geur is complex met rijpe gele appel, gele pruim, witte bloemen zoals witte roos, een hint van specerijen en een intense, verfijnde en fruitige smaak.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 7°C in een wijnglas bij gegrilde witte zeevissoorten zoals brasem met een saus van roze grapefruit, een tartaar van tonijn met tijm en zelfs bij een malse entrecote.

WEETJE: De wijn is vernoemd naar de oorspronkelijke eigenaar 'Cavalier' Tittoni, die na de verwoesting van zijn spinnerij in WO 1 al zijn land doneerde aan de peuterschool van Vidor. De familie Vettoretti verbouwt de wijngaarden al 70 jaar.

**La Tordera**
PROSECCO VALDOBBIADENE



In het plaatsje Vidor in de heuvels van Valdobbiadene ligt het domein van La Tordera, waar Bepi Vettoretti in 1918 zijn eerste wijnstokken plantte. Tegenwoordig omvat La Tordera een kleine 70 hectare en maakt verschillende prosecco's: de populaire frizzante en verschillende soorten spumante. La Tordera streeft ernaar om prosecco te maken op een zo natuurlijk mogelijke wijze. Zo heeft La Tordera als enige wijnhuis in de Veneto een CasaClima-certificaat. Dit betekent dat het wijnhuis gebouwd is met behulp van eco-duurzame materialen en methoden. Zo maken ze gebruik van zonnepanelen om zelf energie op te wekken en recyclen ze het water dat ze in de wijngaard gebruiken. Ook maakt La Tordera zo min mogelijk gebruik van sulfiet en worden de flessen en labels gemaakt van gerecycled glas en papier. Het resultaat: pure en frisse mousserende wijnen.