La Rivetta 120, Valdobbiadene Superiore DOCG di Villa Sandi

scritto da Redazione Wine Meridian | 20 Ottobre 2025



Villa Sandi rappresenta appieno il microcosmo qualitativo dell'area del Prosecco.

I suoi vigneti, in Valdobbiadene, sui colli di Asolo e nei posti più vocati di questo angolo del Veneto orientale, dove la famiglia Moretti Polegato si basa da sempre sui valori della sostenibilità, del rispetto verso il territorio e della qualità di una visione sempre attenta alle esigenze dei mercati e dei consumatori che ne apprezzano i prodotti.

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut "La Rivetta 120" degustato oggi ne è un esempio concreto e moderno al tempo stesso.

Prosecco di territorio e di sviluppo agronomico della zonazione vitivinicola, La Rivetta 120 è uno spumante DOCG

ottenuto da uve coltivate in aree particolarmente soleggiate delle colline di Valdobbiadene, dove le uve traggono la loro forza da terreni che donano la mineralità dall'origine morenica e argillosa, assieme a marna e calcare, dove poi vengono raccolte con una bassa resa per ettaro che permette a questo Prosecco di esprimerne completamente la complessità.

La sapiente vinificazione, da sempre vanto di Villa Sandi, ne completa l'equilibrio e la modernità, legata alla più alta scuola spumantistica veneta.

Un Prosecco Extra Brut ottenuto da 120 quintali per ettaro e 120 giorni sulle fecce nobili; un prodotto che trasmette tutto l'equilibrio che solo un grande Extra Brut può donare.

All'olfatto è deciso e franco, un alternarsi di fiori e frutta bianca accompagnata da note minerali. In bocca è avvolgente e giustamente sapido, un ottimo finale morbido e deciso ne completa il carattere schietto e molto moderno.

L'aperitivo per eccellenza, anche se il suo essere Extra Brut lo porta però ad esaltare il gusto in cucina con piatti come la frittura di paranza o con gratinati di pesce alla griglia, accompagnando il gusto ad una piacevolissima armonia.

Company Profile

Nel dolce paesaggio delle colline del Prosecco, Villa Sandi rappresenta il legame con la storia e la tradizione del luogo. Grazie alle sue Tenute in tutte le denominazioni, Villa Sandi è in grado di interpretare le diverse sfumature e peculiarità di ciascuna area, dal DOC all' Asolo DOCG al Valdobbiadene DOCG fino allo speciale cru del Cartizze. Le Tenute di Villa Sandi sono certificate " Biodiversity Friend" per la cura dei vigneti con pratiche sostenibili a salvaguardia della biodiversità, l' utilizzo di energie rinnovabili, l' attenzione alle risorse idriche. Al di sotto della villa, si snodano secolari e suggestive cantine sotterranee dove

maturano lo spumante Metodo Classico Opere e le riserve dei vini rossi. Visitare Villa Sandi consente un percorso emozionale che comprende storia, arte, paesaggi, vigneti, cultura del vino e del cibo.

VILLA SANDI
Via Erizzo, 113/A – Crocetta Del Montello, 31035, TV
info@villasandi.it – +39 0423 8607
www.villasandi.it

