

# 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 Pologato 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 D.O.C.G. 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 D.O.C.G.

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](mailto:info@villasandi.it) – +39 0423 8607

[www.villasandi.it](http://www.villasandi.it)

