Solicum Rive di Soligo Millesimato Extra Brut 2021

scritto da Claudia Meo | 10 Maggio 2022



Le Rive sono esclusiva espressione territoriale delle colline del Prosecco Conegliano Valdobbiadene, e, in dialetto locale, si riconoscono nei fianchi delle ripide colline nel cuore della DOCG.
Il nuovo disciplinare del Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG ha introdotto questa menzione per riconoscere la qualità

superiore delle uve provenienti dalle colline più impervie ed esaltare il valore del lavoro dell'uomo vigneti in condizioni estreme.
Le Rive di Soligo, caratterizzate da una ridotta resa per ettaro, rappresentano una dei "cru" più esclusivi della denominazione.
Il disciplinare ha anche introdotto la tipologia "extra brut", rispondendo ad una chiara sensibilità del mercato per un prodotto con ridottissimo contenuto zuccherino.
Solicum Rive di Soligo Millesimato Extra Brut è quindi espressione, sotto più di un profilo, di un disciplinare che ha recentemente fatto sensibili passi per continuare a supportare i vini di questa denominazione, già insignita del riconoscimento dell'Unesco, lungo il sentiero dell'apprezzamento mondiale.
Alla vendemmia delle Rive di Soligo, nel mese di settembre, segue la lenta fermentazione e la spumantizzazione secondo il Metodo Charmat.
Nel calice prevale l'eleganza, in tutte le sue percezioni: dal tenue colore giallo-verdolino alla bollicina fine e persistente. Al naso spicca un floreale di pera e di agrume, con una forte mineralità.
Alla gustativa torna la delicatezza della bollicina, con una chiusura fresca, sapida e agrumata.

Trova il suo migliore abbinamento con piatti dotati di moderata grassezza. Si sposa benissimo con antipasti di pesce, fritture e piatti di mare caratterizzati da cremosità e morbidezza.
La nostra scelta è per un tortino di baccalà e fiocchi di bufala, in crosta di patate alle erbe aromatiche. Ottimo anche al momento dell'aperitivo.
Link della scheda tecnica completa.

Company profile

Cantina Colli del Soligo ha superato le 60 vendemmie. Da quel 1957, il numero dei soci conferitori è cresciuto da 31 a più di 600, per 1.200 ettari coltivati, 2 impianti di trasformazione, uno a Pieve di Soligo e uno ad Arcade, 18.000 le tonnellate di uva lavorate.
La principale denominazione di riferimento è la Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, nel cuore di un territorio riconosciuto dall'UNESCO come Patrimonio Mondiale per il valore unico del suo paesaggio, e per l'armonia del lavoro dell'uomo con la sua natura; un angolo d'Italia sempre più valorizzato, che vede crescere notevolmente anche i flussi di enoturisti. Cantina Colli del Soligo è anche Asolo Prosecco Superiore DOCG, Prosecco DOC Treviso, e DOC delle Venezie e IGT della Marca Trevigiana; si compone così una gamma di prodotti altamente rappresentativa della enologia veneta.
L'uva Glera copre l'80% della produzione aziendale, che si completa con Pinot Grigio, Pinot Nero, Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Merlot. Il ventaglio di bollicine è ampio, ma la cooperativa spazia anche sui vini fermi del territorio.
La rivista tedesca Weinwirtschaft ha valutato Soligo al 7° posto tra le 25 migliori cooperative italiane.
Imponente il palmarès dei riconoscimenti 2021 per gli spumanti di Soligo, che è comunque una costante negli anni, sia da parte della critica italiana che di quella internazionale.

Cantina Colli del Soligo

Via L. Toffolin, 6
Fr. Solighetto
Pieve di Soligo 31053 (TV)

info@collisoligo.com
Tel. +39 0438 840092
www.collisoligo.com