Tittoni Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Vidor Dry di La Tordera

scritto da Redazione Wine Meridian | 7 Novembre 2025



La Tordera rappresenta in modo netto e lineare il territorio più vocato per la spumantizzazione del Prosecco, siamo infatti sulle colline di Valdobbiadene, in mezzo ad 80 ettari tenuti come un giardino di famiglia, perché quella di Tordera è una lunga ed appassionante storia di vite.

Una produzione di qualità senza il minimo compromesso è la filosofia che dal 1918 accompagna questa cantina nei mercati di tutto il mondo, assieme alla sua gamma ben definita di vini spumanti di altissimo prestigio, come nel caso del prosecco degustato oggi, il “Tittoni”, nome che deriva da un lascito dei terreni oggi coltivati dalla famiglia Vettoretti proprietaria del marchio, da parte del cavalier Tittoni, che

dopo la prima guerra mondiale li lasciò in dono alla scuola materna locale.

Un prosecco eclettico, nella versione Dry, di ottima struttura ed oggi un fiero rappresentante di questo modo di intendere la qualità percepita amabilmente grazie al suo naturale residuo zuccherino.

Nel bicchiere le eleganti e fini bollicine fanno avvicinare piacevolmente il naso del degustatore percependo da subito un'ottima eleganza, pulizia olfattiva e una fragranza che sarà il filo conduttore dell'intera degustazione.

Questo prosecco è ottenuto quasi principalmente dal vitigno Glera nel comune di Vidor, dal quale prende appunto il toponimo di "rive di Vidor", e da queste ripide colline l'uva ottenuta e lavorata immediatamente riesce a preservare appieno il suo inconfondibile aroma.

Lo consigliamo con un rollé di coniglio e primizie di spinaci, oppure con dei carpacci di pesce agli agrumi, per poterlo poi sorseggiare amabilmente pensando a quel luogo patrimonio dell'Unesco che sono le colline di Valdobbiadene.

Company Profile

Le nostre origini sono l'anima di una storia di famiglia. La Tordera nasce nel 1918 sulla collina del Cartizze, da un antico roccolo e da una passione della famiglia Vettoretti che si tramanda da oltre cento anni. Oggi alla guida della nostra cantina ci sono Paolo e Renato Vettoretti, con il prezioso supporto dei genitori Pietro e Mirella. Coltiviamo direttamente 80 ettari tra le ripide colline di Valdobbiadene, Patrimonio UNESCO. La nostra filosofia è di produrre Valdobbiadene DOCG con testa, cuore e mani, dall'acino alla bottiglia. Per noi, infatti, fare vino è un gesto d'amore per la terra, un'espressione sincera del nostro territorio e della nostra famiglia.

LA TORDERA

Via Alnè Bosco, 23 – 31020 Vidor (Treviso)

+39 0423 985362 – info@latordera.it

https://latordera.it

