

Valdobbiadene Prosecco D0CG La Rivetta 120 di Villa Sandi

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Ottobre 2023



Il futuro qualitativo di Villa Sandi parte da molto lontano, da una visione e da costanti ricerche nel tempo valorizzatrici di una qualità legata strettamente anche alla sostenibilità.

Questo saper operare sapientemente rispettando ogni singolo passaggio, dalla vigna alla commercializzazione dei vini prodotti, è la filosofia di Villa Sandi, che unisce tradizione e conoscenza fino alla salvaguardia della biodiversità nei terreni di produzione.

Il Prosecco Extra Brut 120 è un esempio di prodotto che racchiude appieno il fascino di questa azienda, a partire da un packaging raffinato ed elegante come il perlage finissimo che abbiamo ritrovato poi nel bicchiere.

Il colore giallo con una brillante maturazione invita il naso

a percepire l'ampiezza tipica di un Prosecco lavorato sulle colline di Valdobbiadene, i sentori di mela verde matura, frutti freschi tropicali e una parte floreale bianca ben definita fanno emergere una mineralità anche all'olfatto, quest'ultima così rara da ottenere. Probabilmente i lieviti selezionati da Villa Sandi, ma soprattutto i 120 giorni di maturazione sono i veri artefici di questa piacevole complessità per ottenere un Prosecco così iconico e affascinante.

In bocca è ampio come al naso, con una particolare esplosione di quella mineralità che si esalta poi nei corretti abbinamenti con il cibo.

Il 120 extra brut ci ha sorpresi per personalità, schiettezza ed eleganza, confermando a nostro avviso Villa Sandi come una cantina dalla chiara identità qualitativa.

Abbinamenti con crudi di pesce o pasta con ragù bianco, il tocco sapido e minerale di questo prodotto si apre poi a infinite varianti di Chef particolarmente attenti alla valorizzazione delle materie prime. Ottimo amico di tavola.

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

