

# VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

## Bonorivo – Extra Brut



**DENOMINAZIONE:** Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

**TIPOLOGIA:** Spumante Extra Brut

**VITIGNO:** 100% Glera

**AREA PRODUZIONE:** Valdobbiadene Conegliano

**VENDEMMIA:** Raccolta rigorosamente manuale in piccoli recipienti

**VINIFICAZIONE/SPUMANTIZZAZIONE:** Raccolta manuale nelle prime ore del mattino quando la temperatura è più bassa per preservare la massima qualità dell'uva. Arrivo in cantina entro breve tempo per non alterare il nostro prezioso frutto, qui l'uva viene messa nella pressa e raffreddata. Il tutto poi viene lasciato a macerare per alcune ore, dalla pressatura a bassa pressione otteniamo un mosto con caratteristiche particolari dal colore intenso e aromi unici delle Rive. Dopo la decantazione statica inizia la fermentazione a bassa temperatura per mantenere la tipicità del prodotto. Seguono poi i consueti travasi e successivamente il vino rimane per parecchi mesi nelle sue fecce nobili per dare struttura corpo e longevità al futuro vino. Con questa attenta vinificazione abbiamo esaltato le particolarità di questo vino. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave con sosta sui lieviti per mantenere e preservare le caratteristiche iniziali dell'uva.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**VISTA:** Colore giallo paglierino, spuma fitta e perlage fine e persistente

**OLFATTO:** Di grande ampiezza, intensità ed equilibrio, con delicate note floreali e fresche note fruttate

**GUSTO:** Fresco, fragrante, asciutto e piacevolmente acidulo

**SERVIZIO:** 8/10°C stappando la bottiglia al momento del consumo

**ABBINAMENTI:** Si accompagna a frutti di mare, pesce al forno, crostacei e primi piatti delicati

**Formato:** 0,75 litri 

### DATI ANALITICI

**ALCOL:** 11,5%vol

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,1 g/l

**ZUCCHERO:** 3 g/l



**PRINCIPIO  
DI DOMINANZA**

### Curiosità

#### Cosa significa "Bonorivo"?

Le uve di varietà Glera, provenienti dall'area collinare di Conegliano-Valdobbiadene, vengono raccolte rigorosamente a mano: la vendemmia ha luogo nelle prime ore del mattino, quando la temperatura è più bassa, in modo da preservare la massima qualità. È proprio da questo aspetto che deriva il nome "Bonorivo": un termine del dialetto locale, che viene solitamente associato ad una persona e può essere tradotto come "mattiniero"; in questo caso, si riferisce metaforicamente al vino.



**TORRE ZECCHEI**

Via Capitello Ferrari, 1C  
31020 Valdobbiadene (TV)  
Tel. 0423 976183  
info@torrezecchei.it

### Awards

- VINCITORE VENETO FOOD AWARDS 2023
- MEDAGLIA D'ARGENTO FORUM SPUMANTI "CITTA' DEL VINO" 2023