

'Tittoni' Rive di Vidor Valdobbiadene Prosecco Superiore 2019 La Tordera



Un vénérable et noble vin effervescent italien : le Prosecco Superiore La Tordera 'Tittoni' Rive di Vidor 2019 provient de vignes de 80 ans, plantées sur des pentes escarpées aux sols calcaires, lesquelles fournissent des raisins divins et élégants pour ces fines bulles. Bravo !

Type	Effervescent
Producteur	La Tordera
Région	Vénétie
Cépage	Glera
Dosage	Sec
Température	6-8°C
Degré d'alcool	11,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2021
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Points Falstaff

« Une robe grise argentée rayonnante. Le bouquet est parfumé et accueillant, avec des arômes de fleurs blanches et de fruits blancs. Harmonieux en bouche, avec un perlage subtil, délicat et captivant, magnifiquement dosé, s'étend sur la langue. » - Falstaff Sparkling-Special Italie

Note de la rédaction

Ce n'est qu'en 2009 que les vignerons de l'appellation Prosecco décidèrent de créer une désignation qualitative pour leurs vins effervescents provenant de vignes particulièrement escarpées et anciennes : Rive. Depuis, seuls les producteurs dont les vignobles se trouvent dans l'une des 43 zones DOCG (Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie) ont le droit

d'utiliser ce titre. C'est le cas du domaine La Tordera. Les raisins pour leur cuvée Rive di Vidor prospèrent dans une parcelle de 2,6 hectares seulement. Ce simple facteur fait de ce Prosecco une véritable rareté. Mais les frères et la sœur Renato, Paolo et Gabriella Vettoretti vont encore plus loin. Les vignes de cette parcelle sont en effet octogénaires. Le rendement est donc restreint et les arômes sont d'autant plus intenses. Viennent s'ajouter à cela une viticulture proche de la nature, une technique des plus modernes dans le chai et une vinification particulièrement lente, afin de prêter au 'Tittoni' sa personnalité unique en son genre.

Si vous vous demandez d'où vient le nom du Prosecco : il s'agit d'un hommage à l'ancien propriétaire des terres. Lorsque Carlo Tittoni a perdu son usine de filature durant la première guerre mondiale, il a offert l'intégralité de ses terres au jardin d'enfants de Vidor. Ces vignobles sont cultivés depuis 70 ans par la famille Vettoretti.

Note de dégustation

Le Prosecco brille de mille feux dans une robe jaune paille cristalline aux reflets dorés. Le bouquet révèle directement des notes de pomme jaune et de prune jaune. Des nuances de fleurs blanches, une légère dimension épicée et des accents balsamiques sont également perceptibles. En bouche, les fines perles sont admirables et soutiennent parfaitement la structure intense et noble du vin. Les notes florales y font de nouveau leur apparition. Vient s'y ajouter un côté fondant et fruité fantastique, lequel perdure jusqu'à la longue finale pétillante.

Accords mets & vin

Le Prosecco 'Tittoni' est toujours parfait à l'apéritif. Mais il accompagne très bien divers types de mets. Par exemple un tartare de thon, une dorade royale ou encore un filet de veau.

Domaine

Un domaine italien fort pittoresque

Bien que l'arrière-grand-père Bepi ait déjà planté en 1918 les premiers ceps à Cartizze, le cœur de la région du Prosecco, le domaine La Tordera a été fondé uniquement en 2001 par la famille Vettoretti. Le domaine doit son nom à un rocher qui s'élevait autrefois sur les hauteurs de la colline agricole de Cartizze. Les habitants ont baptisé ce rocher « Tordera » et, bien que ce dernier ait entre-temps disparu, le nom continue de vivre.

Entre Venise et les Dolomites, les vignobles de l'exploitation sont maintenant entre les mains de la seconde génération familiale : les frères et la sœur Renato, Paolo et Gabriella Vettoretti. Le domaine se consacre non seulement à une viticulture durable, la plus proche de la nature possible, mais s'est également spécialisé exclusivement dans la production de Prosecco. Le Prosecco emblématique 'Cartizze' est élaboré avec des raisins de vignes entre-temps centenaires plantées par l'arrière-grand-père Bepi. Comme d'habitude dans la région du Prosecco, le cépage blanc glera joue le rôle principal et est complété par la variété blanche perera. Si un Prosecco porte le titre 'Rive' dans son nom, il s'agit d'une sélection issue des vignobles les plus escarpés et les plus anciens du domaine La Tordera, tandis que les parcelles plus récentes fournissent les raisins pour le Prosecco DOC Treviso.

De magnifiques fines bulles italiennes

Le vin effervescent 'Tittoni' Rive di Vidor Valdobbiadene Prosecco Superiore 2019 du domaine

La Tordera est élaboré à partir des cépages glera (85 %) et perera (15 %). Les vignes octogénaires s'enracinent profondément dans les sols calcaires escarpés à 240 mètres d'altitude. Les vendanges des raisins entièrement mûrs ont eu lieu fin septembre. La fermentation s'est déroulée de manière particulièrement lente et soignée. Tout comme la seconde fermentation. C'est au cours de celle-ci que les levures ont été ajoutées très lentement afin que le dioxyde de carbone ne se forme pas trop vite. Cette procédure garantit que les bulles soient fines et onctueuses. Le Prosecco a un taux de sucre résiduel de 18,5 g/l.