

slow wine

guida 2015



Slow Food Editore

SUSEGANA

Valdellövo



Frazione Collalto
Via Gramsci, 4 C
tel. 0438 981232
www.valdellovo.it
info@valdellovo.it

10 ha - 70.000 bt

sconto -10%

VITA - Benedetto e Clotilde Ricci curano in tandem quest'azienda nata nel 2000, forti della consulenza in cantina di Federico Giotto. Benedetto, la cui passione per il vino è una questione di imprinting familiare (prima il nonno Bepi, poi papà Romano), si dedica soprattutto alla produzione e alla cantina, mentre Clotilde segue la parte gestionale. «Ma le decisioni importanti si prendono insieme», ci dicono in coro.

VIGNE - Se la sede operativa si trova a Susegana ed è facilmente raggiungibile, i vigneti sono collocati in due zone suggestive e meno battute: una parcella è all'interno di un bosco sulle colline di Collalto, 2 ettari ben curati di glera, bianchetta e verdiso, con piante in alcuni casi molto vecchie. Salendo in località Le Crode si trovano altri 8 ettari, anche in questo caso inseriti in un paesaggio di grande bellezza e dal microclima unico.

VINI - L'appassionato lavoro di Benedetto e Clotilde li ha portati in poco tempo a raggiungere ottimi livelli di qualità con vini freschi, eleganti e profumati. Il Prosecco la fa da padrone nelle sue diverse tipologie. Quest'anno ci è piaciuto molto il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Sup. Extra Dry Anno Zero 2013** (○ 40.000 bt; 10 €): è stato il vino con cui l'azienda ha debuttato nel 2000, ha un fantastico rapporto tra la qualità e il prezzo, belle sensazioni gustative di sapidità e profumi di frutta e fiori. Interessate anche il **Conegliano Valdobbiadene Brut Zero Nove 2013** (○ 5.000 bt; 10 €), di buona acidità, asciutto e ideale a tutto pasto. Il **Conegliano Valdobbiadene Col Fondo Bade 2012 vino quotidiano** (○ 5.000 bt; 10 €), con una parte delle uve appassite, porge profumi di erbe aromatiche e finale amaricante. davvero un vino molto interessante e gradevole.

CONCIMI compost, sovescio

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna