



Valdellövo

Società Agricola Valdellövo s.s. di Ricci B.& C.
 Via A. Gramsci, 4, 31058 Susegana, TV - tel +39 0438981232 - fax +39 0438738619 - info@valdellovo.it - www.valdellovo.it -
 Responsabili della produzione: Benedetto Ricci (Titolare), Giotto Consulting srl (Enologo), Clotilde Camerotto (Resp.
 Commerciale) - Anno avviamento: 2000 - Vini prodotti: 5 - €70.000 - Ettari: 8 + 2 in affitto - Uve/vini acquistati: solo uve di
 proprietà - ☑ si - ☺ si - ☛ no

IL MIGLIOR VINO

Anno Zero Extra Dry 2013 **86**

Consistenza: 26 - Equilibrio: 30 - Integrità: 30

Sensazioni: la trasparenza dell'olfatto reca a questo vino non solo un'intensità espressiva veramente luminosa (ove non scurenti filtri, ivi molta luce d'aroma), la nitida esecuzione enologica accende ed allunga i tempi d'emissione, la durata e l'intensità del suo gusto e del suo profumo. Allora ciò che stupisce di questo campione di buona trama estrattiva è senz'altro il nitore e la morbidezza della sua polpa tanto al profumo che al gusto. Un frutto di gran dolcezza in bocca, quindi, in post-deglutizione, un'uva spumosa e briosa capace di persistere in aroma per suadenti momenti. La si sente polposa riecheggiare a lungo la sua morbida fittezza armoniosa, sempre limpida, netta, del suo nativo turgore ancora così vividamente accesa.



Informazioni: ☺ - ☛10/06/14 - ☑B - €40.000 - ☺Glera 90%, Bianchetta 5%, Verdisio 5%

Impressioni del produttore: AnnoZero, il Prosecco Docg extra dry che ricorda il 2000, quando si realizza il sogno di Benedetto Ricci: avere un'azienda vinicola tutta sua, supportato dal 2008 dalla moglie Clotilde che ne cura il marketing e la comunicazione. Un Prosecco moderno ed elegante, che fa sentire la sua personalità ed è capace di coinvolgere il palato con quel suo gusto vitale e piacevole.

Valdellövo è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare situata sulle colline di Collato, Susegana. I 10 ettari di terreno con viti Glera, Bianchetta e Verdisio sono dedicati esclusivamente alla produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg. A gestire l'azienda con passione sono i titolari Benedetto e Clotilde Ricci che dedicano particolare attenzione alla cura delle vigne mediante utilizzo di prodotti che assicurano il giusto equilibrio tra il vigneto stesso e l'ambiente che lo circonda. Da questa alchimia nascono le "etichette" Valdellövo, tutte con uve proprie, ognuna con la sua specificità, ognuna con la sua storia da raccontare, fatta di lunghe attese, di appassionate ricerche e di folgoranti scoperte. Tutte da gustare.

GLI ALTRI VINI

SEYO EXTRA DRY SA **IP: 85**

C: 26 - E: 29 - I: 30 - ☺ - €5.000 - ☺: Glera

ZERO NOVE 2013 **IP: 84**

C: 26 - E: 29 - I: 29 - ☺ - €15.000 - ☺: Glera

BADE FERMENTI NATURALI SA **IP: 81**

C: 26 - E: 28 - I: 27 - ☺ - €5.000 - ☺: Glera 90%, Bianchetta 5%, Verdisio 5%

Commento Conclusivo

Sempre più limpide, le armoniose ed equilibrate bollicine di Valdellövo. Il Zero Nove 2013, con gran freschezza porge limpidissima in aroma la sua briosa spuma. Ancor più terso il profumo del Seyo Extra Dry, nitido come un cielo cristallino il suo richiamo alla polpa di pera e di mela striata in profumo da una vena floreale. Di impeccabile, favolosa morbidezza gustativa l'Anno Zero Extra Dry 2013: nessuno al palato carezza e avvolge armonioso, setoso e levigato come lui. Complimenti per la pulizia della mano enologica qui attiva.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 84 (-1,47%); QQT: 6,21

Indici complessivi: C: 26 - E: 29 - I: 29