VIGNA OCHERA

Valdobbiadene DOCG
RIVE DI ROLLE
MILLESIMATO DRY

ZONA DI PRODUZIONE	Valdobbiadene
MICROAREA	Rolle
VITIGNO	100% Glera
ALTIMETRIA	250–450 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	130 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	Flottazione e fermentazione a temperatura controllata
AFFINAMENTO DELLA BASE IN VASCHE DI ACCIAIO	Almeno 6 mesi
PRESA DI SPUMA	30–40 giorni
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	1–3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	24 g/l
PRESSIONE	5 atm
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	Perlage elegante, fine e persistente; colore giallo chiaro con riflessi verdognoli
SPUMA	Cremosa
OLFATTO	Zagara, glicine, mela e pesca, canditidi mandarino e arancia, litchi, spezia dolce e marzapane
GUSTO	Elegante, diretto ed equilibrato
FORMATI DISPONIBILI	0,75 L – Magnum 1,5 L

Spumantizzato dall'Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Prodotto in Italia - Contiene solfiti

TERROIR

Vigna Ochera è un Valdobbiadene Docg ottenuto dalle uve di un vigneto situato tra i 250 e i 450 m s.l.m., altitudine tale da garantire accentuate escursioni termiche.
Si tratta di un'evoluzione del nostro prodotto precedentemente concepito come millesimato, che ora viene ricondotto ad una specifica vigna all'interno del terroir Rive di Rolle.
La litologia che prevalentemente ospita i vigneti in questa zona è costituita da marne e argilliti su cui si sviluppano suoli profondi, privi di scheletro e a tessitura fine. Questi suoli presentano un drenaggio tendenzialmente mediocre e possono manifestare processi di decarbonatazione più o meno evoluti.
Lo strato superficiale del terreno di questa vigna è ricco di sostanze organiche, limo e sabbia di color bruno giallastro con sfumature nere. Sotto i 75 centimetri troviamo argilla sabbiosa gialla, per poi passare alla sabbia fine limosa, ricca di sali minerali disciolti dai livelli sovrastanti durante il processo di formazione del suolo negli ultimi 10.000 anni.
Il clima asciutto garantito dall'altitudine, i suoli profondi con elevata capacità di trattenimento di risorse idriche ed una delle temperature medie annue più elevate (grazie alla protezione delle Prealpi trevigiane), garantiscono sempre delle ottime caratteristiche di maturità dell'uva raccolta, che danno il meglio di sé in annate asciutte.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Queste ideali e favorevoli condizioni, che garantiscono livelli di composti aromatici a prevalenza monoterpenica sopra la media rispetto alla zona, arricchiscono il Millesimato Dry di Andreola con fragranti note fruttate e di schietta piacevolezza.
Nella media di più annate, i vini base sono sempre risultati di grande impatto gusto – olfattivo, che fa dell'equilibrio il suo punto di forza, oltre che vantare gradevolezza olfattiva e tipicità.
Nello spumante le bollicine salgono, numerose e sottilissime, a formare una spuma candida e cremosa.
I profumi sono integri e ben percepibili: zagara, glicine, mela e pesca, canditi di mandarino e arancia, litchi, spezia dolce e marzapane. In bocca dilaga con grande eleganza e piacevolezza, senza sbavature, diretto e schietto, caratteri che i profondi suoli argillosi e marnosi gli conferiscono.
Adatto ai dessert senza creme, perfetto per offrire scenari dolci alle meditazioni impegnative.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

VIGNA OCHERA

Valdobbiadene DOCG
RIVE DI ROLLE
MILLESIMATO DRY

VITICOLTURA EROICA CERVIM

Spumantizzato dall'Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Prodotto in Italia - Contiene solfiti