

# slow wine

2020

## VALDOBBIADENE (TV) LE COLTURE



Frazione Santo Stefano  
Via Follo, 5  
tel. 0423 900192  
www.lecolture.com  
info@lecolture.it



40 ha - 750.000 bt

**VITA** L'azienda Le Colture è nata nel 1983, da un ramo della dinastia valdobbiadene dei Ruggeri. Cesare, il capofila, ne è la memoria storica, l'anima, l'uomo che sussurra alle vigne. Con lui, a formare una squadra di notevole impatto, i figli Alberto, Silvia e Veronica. Il nome Le Colture è un'icona qualitativa nella saga spumantistica del Prosecco, un approdo sicuro per chi voglia gioire di questa perla della Marca Trevigiana.

**VIGNE** Un patrimonio viticolo di 40 ettari, suddivisi fra Valdobbiadene, Vidor, San Pietro di Feletto, Conegliano e Nervesa della Battaglia nel Montello, dove viene prodotto un delizioso rosso da uve bordolesi, costituisce lo zoccolo duro su cui è stata innalzata la splendida cattedrale. Le vigne, abbagliate e nutrite dal sole cocente di un mezzogiorno di fuoco di un vorticoso giugno di Van Gogh, sorridono impettite, sfidando il cielo e gli uomini.

**VINI** Raffinati e godibili, splendidi esempi del Metodo Martinotti, i vini sono all'apice della denominazione. Merito va al responsabile di cantina Cristian Agostinetto e all'enologo, maestro del Prosecco, Marzio Pol. Il primo movimento della fantastica sinfonia è dato dal **Valdobbiadene Sup. Brut Rive di Santo Stefano Gerardo 2018** (○ 6.000 bt; 15 €). Da un vigneto sito a 300 metri di altitudine, su un terroir sublime, nascono bollicine di grandissima leggerezza, squisitamente esili, di magica rarefazione. Sulla stessa lunghezza d'onda il **Valdobbiadene Sup. di Cartizze 2018** (○ 20.000 bt; 22 €). Ricorda le piccole pere di San Pietro l'intenso **Valdobbiadene Sup. Brut Fagher 2018** (○ 120.000 bt; 13 €). Fa venire in mente la pesca succosa il **Valdobbiadene Sup. Extra Dry Pianer 2018** **GRANDE VINO** (○ 120.000 bt; 12 €), quest'anno vero campione di casa. Un tuffo nei profumi del bosco il **Valdobbiadene Sup. Dry Cruner 2018** (○ 80.000 bt; 14 €).

FERTILIZZANTI letame

FITOFARMACI di sintesi, rame e zolfo

DISERBO meccanico, sfalcio

LIEVITI indigeni selezionati

UVE acquisto 10%

CERTIFICAZIONE nessuna certificazione



Slow Food® Editore