

Valdobbiadene, nuove etichette Rive Signature per la linea d'eccellenza di Val d'Oca

31 Ottobre 2024

di Redazione



VALDOBBIADENE – La linea di eccellenza di Val d'Oca – brand specialistico di Cantina Produttori di Valdobbiadene – cambia veste. Nasce Rive Signature, una collezione che sigilla e rafforza la riconoscibilità delle tre Rive del Prosecco Superiore Docg e sottolinea ancor più il ruolo di Val d'Oca come custode del territorio.

L'inedito packaging include una nuova bottiglia personalizzata e impreziosita dal logo – un

grappolo stilizzato durante l'allegagione – realizzato con la tecnica dell'embossing. Nella sezione in alto l'etichetta presenta la lettera "V", attorniata da una lamina lavorata con la microincisione, processo di stampa a caldo che sviluppa una finissima trama decorativa. Per indicare la sottozona si è utilizzato un colore rosso, al fine di dare maggior rilievo e sottolineare l'importanza delle Rive, le ripide colline che caratterizzano l'area del Prosecco Superiore Docg e dalle quali provengono le uve di questa selezione Val d'Oca. L'etichetta è realizzata con carta Fasson® Cotton White Plus. Il filo conduttore con le etichette precedenti è l'utilizzo dei colori identificativi di ciascuna referenza, declinati ora in tinte pastello e più tenui, che evocano freschezza e raffinatezza.

“Desideriamo che i nostri clienti ed estimatori percepiscano l'eccellenza del vino già al primo sguardo – spiega il direttore generale **Stefano Gava** -. La nuova immagine di Rive Signature vuole rappresentare al meglio ciò che è il nostro Prosecco: autenticità e legame con il territorio di Valdobbiadene. Ogni dettaglio del design è stato curato per riflettere la dedizione e la passione che mettiamo nella creazione di un ottimo Prosecco Superiore Docg, riconosciuto a livello mondiale”.

Rive Signature è il risultato di uve coltivate alle pendici di tre ripide colline nell'areale del Prosecco Superiore Docg: Rive di Santo Stefano Extra Brut, Rive di San Pietro di Barbozza Brut e Rive di Colbertaldo Extra Dry.

Tre diverse espressioni che raccontano le peculiarità del territorio: ogni Riva esprime infatti differenti caratteristiche del sottosuolo, un'anima diversa che Val d'Oca si propone di far emergere in modo inequivocabile e netto, lontano da ogni logica di standardizzazione. Le Rive di Santo Stefano si contraddistinguono per suoli calcarei marnosi con presenza di scheletro. Essi hanno una bassa capacità di ritenzione idrica e medio contenuto di minerali. Per il basso contenuto di scheletro del terreno, il vino che ne deriva ha un colore giallo con sfumature verdi e un'elevata acidità; al naso si percepiscono sentori di fiori bianchi, zagara e pesca bianca. Al palato si presenta vibrante e sapido, con delicate sfumature balsamiche e di frutta fresca, offrendo una sensazione di eleganza e finezza. Quelle di San Pietro di Barbozza si trovano su suoli composti da marne calcaree con tessitura moderatamente fine di colore giallastro e beneficiano di un'altitudine compresa tra 160 e 320 metri s.l.m. Il vino presenta un colore giallo paglierino. Al naso si distinguono profumi di fiori bianchi, lemongrass, mela, pera e albicocca, mentre all'assaggio emergono anche note sapide che chiudono nella frutta fresca. Le Rive di Colbertaldo, caratterizzate da ripide pendenze orientate da est a ovest, poggiano su un terreno franco argilloso. Il vino, di un giallo paglierino, sprigiona aromi di albicocche e pesche mature arricchiti da sentori di glicine e fiore d'acacia. La bolla è elegante e persistente, al palato si avvertono aromi fruttati, accompagnati dal tipico sentore di mela renetta.