

VALDOBBIADENE, AZIENDA AGRICOLA RIVA CALISTRO L'ECCELLENZA DI UN PROSECCO SUPERIORE



Category: [Enogastronomia](#)

L'**azienda Riva Calistro**, è una piccola realtà e fa parte di un piccolo frammento della zona leader nella produzione del Prosecco superiore, la zona del Valdobbiadene – Conegliano. Infatti, l'azienda che è situata a **Santo Stefano di Valdobbiadene** ad un chilometro dalla zona del Cartizze, nasce nel 2002 con l'obiettivo da parte dei proprietari di preservare l'elevata qualità tradizionale del territorio. Evitando di standardizzare la propria produzione vinicola, ma cercando di esprimere al massimo le particolarità e differenze che ogni anno la natura offre, ottenendo così un vino mai uguale agli anni passati, unico annata dopo annata ma riconoscibile come prodotto aziendale.

Un'azienda agricola che produce sei etichette di bianchi di buona qualità e che di recente al **Bassano Wine Festival 2019** ospitato all'interno della storica **Villa Morosini Cappello**, costruzione del '500 d'impronta palladiana situata a Cartigliano, in cui ha allestito un banco d'assaggio, ha riportato lusinghieri apprezzamenti sia da parte dei professionisti del settore che del folto pubblico che, nei due giorni della rassegna non solo vinicola del 7 ed 8 dicembre 2019, ha affollato la sede dell'evento.

Vino d'eccellenza di Riva Calistro è senza dubbio "**Proverbia**", spumante Cuveè Prosecco superiore DOCG. Di non antica nascita in quanto le prime bottiglie sono datate 2008, questo eccellente vino è prodotto con pratiche aziendali di vivificazione che utilizzano metodiche del passato ma rispettando equilibrio e qualità degli uvaggi utilizzati da cui è stato tratto l'acronimo del nome, Così, "Pro" è riferito al Prosecco, "Ver" per ricordare le varietà autoctone del Verdisio, e "Bia" la varietà Bianchetta.



Quindi, il "**Proverbial col fondo**", altro bianco frizzante frutto dell'assemblaggio di diverse varietà ed



elaborato utilizzando il metodo della rifermentazione in bottiglia con il quale non viene effettuata la rimozione della feccia costituita da lieviti morti e sedimenti, per ottenere un vino chiaro. Per questo, prima del consumo, è consigliabile versarlo in caraffa in modo da consentire il deposito sul fondo del deposito di risulta.

Ed ancora, il "**Profondo**", derivato da fermentazione naturale in bottiglia ed ottenuto da uve di sola Glera. Il "**Frizzante spago**", imbottigliato anche in versione Magnum da 1,5 lt. è un vino bianco frizzante ottenuto con il metodo charmat-martinotti, da sole uve di varietà

Glera. Mentre il "**Verdisio IGT**", vino bianco frizzante a fermentazione naturale in bottiglia, è ottenuto da uve di varietà Verdisio. Si tratta di un vitigno autoctono delle colline del Valdobbiadene, di gusto molto più aspro ed intenso rispetto alla varietà Glera. Infine, il "**Tranquillo**", vino bianco frizzante, leggermente mosso, ottenuto da sole uve di varietà Glera. rivacalistro@libero.it

Irene Cazzanti