



Dea-Rivalta

Venetië. Het San Marco plein. Een zonnige namiddag. Aperitief tijd. Terrasjes overladen met hevig gesticulerende Italianen. Glazen vol van bubbeltjes worden lustig uitgedronken. Dit is de essentie van **Prosecco**. Een complexoze fruitige aperitief die een ideale instap is tot een avondje lekker (uit) eten (gaan). En zo'n Prosecco schuimwijn hebben we gevonden bij Dea-Rivalta.



Op ongeveer 50 km van Venetië ligt het hart van het Prosecco-gebied: **Valdobbiadene** en **Conegliano**. Prosecco kan zondermeer gerekend worden tot de meest karakteristieke droge schuimwijn van Italië. Prosecco is niet alleen de roepnaam voor deze schuimwijn, maar eveneens de naam van de witte druif die er van het hoofdbestanddeel vormt. Daarenboven, zoals wel meer gebruikelijk is in Italië, vormt de naam van de druif ook de aanzet tot de appellatie: zo is er namelijk **Prosecco di**

Valdobbiadene en **Prosecco di Conegliano**. In eerstgenoemde appellatie zijn we gestuit op Dea-Rivalta, een familiale onderneming die zich specialiseert in deze bubbels. De naam Rivalta is trouwens een samentrekking van "riva", dat in het dialect helling betekent, en "alta" dat hoog betekent. De wijngaarden hebben immers een schitterende expositie op de hoger gelegen hellingen. Deze dikwijls stijle hellingen genieten van een optimale drainage. Daarenboven zorgt het samengaan van enerzijds de koele Alpijnse winden en anderzijds de warmere winden afkomstig van de Adriatische zee voor een ideaal klimaat waarin zowel aciditeit als aroma's ten volle tot hun recht kunnen komen.

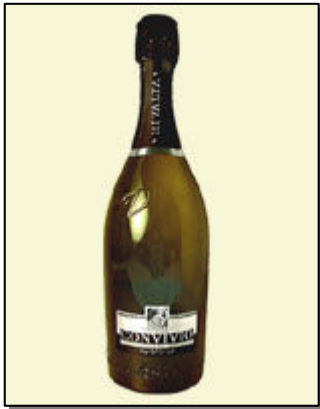
Een prosecco schuimwijn wordt typisch gemaakt volgens de **charmat- of tankmethode** waarbij de tweede fermentatie gebeurt onder druk in een grote tank in plaats van op fles zoals bij Champagne of schuimwijnen gemaakt volgens de méthode traditionnelle. De tankmethode zorgt er alvast voor dat de prosecco schuimwijnen hun frisheid en fruitigheid bewaren.



Technische fiches

Spumante (schuimwijn)

Prosecco Brut „Convivio“



Appellatie	DOC Prosecco di Valdobbiadene
Druiveras	Prosecco
Bodem	Argylo-calcair
Vinificatie	Fermentatie in inox cuves. Tweede fermentatie volgens charmatmethode