

# GAMBERO ROSSO

Gambero Rosso®  
● Slow Food Editore



## vinid'Italia 2006

**LA GUIDA AL BERE BENE  
PER ESPERTI E CURIOSI**  
**2.126 PRODUTTORI**  
**15.476 VINI**  
**246 TRE BICCHIERI**

## VALDOBBIADENE (TV)

CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE  
FRAZ. SAN GIOVANNI  
VIA SAN GIOVANNI, 45  
31030 VALDOBBIADENE (TV)  
TEL. 0423982070  
[www.valdoca.com](http://www.valdoca.com)

L'annata 2004 è stata certamente più equilibrata e ventilata della precedente, fatto che ha portato grande freschezza e finezza olfattiva, con aromi floreali e di frutta bianca. Il retro della medaglia è costituito da una produzione quantitativamente al di sopra della media, il che ha portato inevitabilmente a una diluizione sia degli aromi sia della concentrazione. L'impegno di tutte le aziende è stato quindi quello di convincere i viticoltori a limitare un po' la produzione, fatto che nel comprensorio del prosecco non è proprio facile. Anche la Cantina di San Giovanni ha avuto i suoi problemi, ma ne è uscita con una linea Val d'Oca di buon livello. Il vino più convincente è anche il più difficile da realizzare, il Brut, la tipologia che ha il minor aiuto da parte dello zucchero, e che perciò basa la qualità unicamente sulle proprie gambe, senza aiuti esterni. Poco espressivo appena versato nel bicchiere, si apre gradualmente, lasciando comparire una florealità ampia e penetrante, che ben accompagna le suggestioni di frutta bianca matura. In bocca è sapido e diretto, con una presenza delle bollicine energica ma ben bilanciata. Di poco inferiore il Cartizze, ampio e maturo nei profumi, piacevolissimo in bocca dove dolcezza, acidità e bollicine sembrano danzare all'unisono. Un po' sotto tono il Millesimato, che basa il suo equilibrio soprattutto sulla presenza degli zuccheri, ma che non raggiunge l'armonia.

○ Prosecco di V. Brut Val d'Oca		4*
○ Cartizze Dry Val d'Oca		6
○ Prosecco di V. Extra Dry		
Millesimato Val d'Oca		4