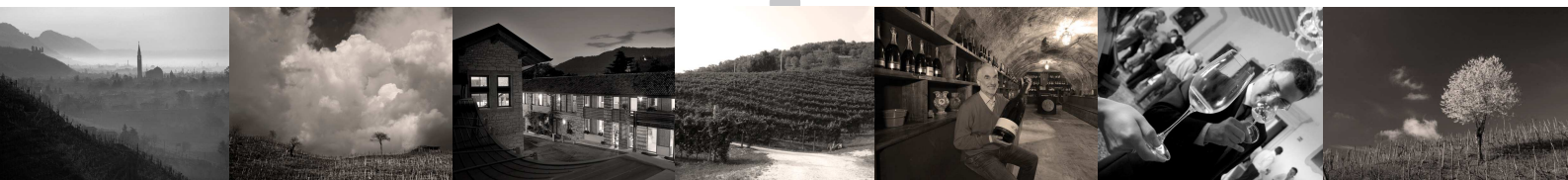


BORTOLOTTI

VALDOBBIADENE



CHARDONNAY

VSQ
BRUT

ZONA DI PRODUZIONE

Vitigno: 100% Chardonnay di provenienza trentina soprattutto nelle aree di Villazzano e Meano a sud-est del Comune di Trento

Terreno: di matrice argillosa - calcarea con giacitura collinare

Altitudine: 200 - 250 m. s.l.m.

Sistema di allevamento e resa: pergola trentina semplice. La resa d'uva si attesta mediamente sui 120 q.li per ettaro

Epoca di vendemmia: generalmente tra il 15 agosto ed il 10 settembre

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica media: 12,5 %

Residuo zuccherino: 8 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

All'olfatto evidenzia l'elegante impressione di fruttato e la rigorosa, matura fragranza. Sapore piacevolmente secco, equilibrato in acidità e corpo con sensazione finale gradevole nella sfumata aromaticità

SUGGERIMENTI ED ACCOSTAMENTI

Godiamoci la libertà di fantasticare sugli accostamenti e concediamoci, talvolta, spesso, eccezionalmente, una rispettosa irriverenza verso "dogmi accademici"

TEMPERATURA DI SERVIZIO

tra 8° e 10°C

COME INDICARE IN CARTA DEI VINI

Chardonnay Brut - Bortolotti



DEGUSTARE ASCOLTANDO

Let It Be - The Beatles