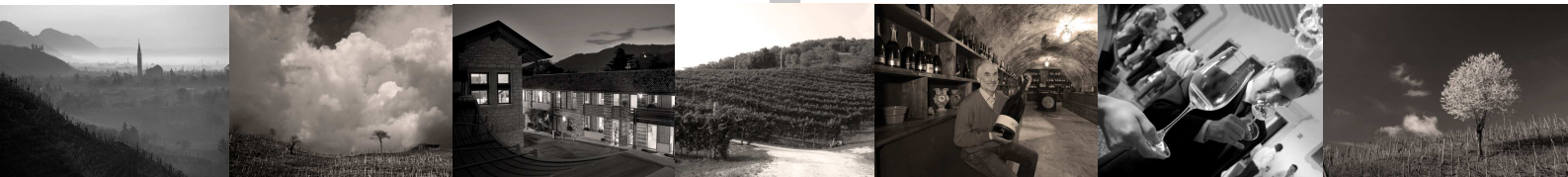


BORTOLOTTI

VALDOBBIADENE



VALDOBBIADENE

DOCG

EXTRA DRY

ZONA DI PRODUZIONE

Vitigno: 100% Glera nella zona del Comune di Valdobbiadene

Terreno: di buona profondità. Presenza di argille, arenarie marnose e molasse del Miocene

Altitudine: 225 - 350 m. s.l.m.

Sistema di allevamento e resa: doppio capovolto e sylvoz.
2.500 - 3.500 piante per ettaro la cui resa d'uva si attesta mediamente sui 130 q.li per ettaro

Epoca di vendemmia: generalmente tra il 15 ed il 30 settembre

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica media: 11,5 %

Residuo zuccherino: 16 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Offre profumo fragrante, di timbro floreale dal glicine all'acacia e continua nel gusto appena morbido, gaio, tipicamente fruttato con note di mela, pesca nettarina e pera Williams

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

Valdobbiadene DOCG Extra Dry - Bortolotti



DEGUSTARE ASCOLTANDO

Beautiful Day - U2

