

CODICE BORTOLOTTI



9-91

*" Per ottenerlo, ci siamo presi il tempo che volevamo.
Prendete il vostro per conoscerla "*

BRUT

ZONA DI PRODUZIONE

Vitigno: 80% Pinot Bianco - 20% Pinot Nero

Terreno: argilloso - calcareo

Altitudine: Pinot Bianco a 600 m. s.l.m. e Pinot Nero a 350 m. s.l.m.

Sistema di allevamento e resa: Pergola Trentina Semplice. La resa d'uva si attesta mediamente sui 100 q.li per ettaro

Epoca di vendemmia: ultima settimana di agosto 2006

La vendemmia 2006 ha prodotto 5000 bottiglie

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica: 12,40 %
Estratto secco: 27,70 g/l

Residuo zuccherino: 8,60 g/l
Acidità totale: 6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Diamo espressione ai caratteri del Pinot Nero e del Pinot Bianco educando due giovani vini affinché godano di prestigiosa maturità.

Diventano ricca complessità in cui la prugna secca, il sambuco si confondono nella mineralità e la debole nota burrosa sfuma entrambi. La sensazione è evoluta, lunga, rigorosa. Condivide sapori intensi ma essenziali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

tra 12° e 14°C in ampio calice