

BORTOLOTTI

VALDOBBIADENE



PINOT COUPAGE

V S Q
BRUT

ZONA DI PRODUZIONE

Vitigno: 80% Pinot Bianco e 20% Pinot Nero nella zona sud-est del Comune di Trento

Terreno: di matrice argillosa - calcarea per il Pinot Bianco e di origine morenica - alluvionale per il Pinot Nero

Altitudine: 300 - 600 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 %

Gradazione zuccherina: 7,50 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino carico con evidente, quanto fine perlage. Di profumo netto ed ampio, si manifesta un gradevole sentore di lievito.

Sapore secco e ricco di complessità, elegante quanto lungo al palato.

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

Brut di Pinot Coupage - Bortolotti



DEGUSTARE ASCOLTANDO

What's Going On - Marvin Gaye