



MONTAGNOLE

RIVE DI S. STEFANO

VALDOBBIADENE DOCG • BRUT 2017

“ Rive è per tradizione il termine locale con cui identifichiamo i vigneti dai forti e scoscesi pendii, dove la vite e l' uomo spesso s' inerpicano quasi a sostenere, insieme, le colline stesse. Sono storicamente i più difficili da lavorare, dove ogni fase della coltivazione e la raccolta si effettuano solo ed esclusivamente a mano “

ZONA DI PRODUZIONE

Vitigno: 100% Glera nel Comune di Valdobbiadene - Sottozona Santo Stefano in località Follo - Posizione: 45° 53' N - 12° 02' E - Mappale 26 - Particelle: 1071 - 1070 - 426 - 424 - 205 - 203

Terreno: vigneto di 0,97 ettari in produzione dal 1948. Età media delle viti superiore ai 40 anni. Di origine morenica a presenza marnosa e calcarea risale al periodo Tortoniano del Miocene

Altitudine: 245 - 260 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: doppio capovolto con 3.500 piante/ettaro e 3,5 kg per ceppo
Resa del Vigneto Montagnole per la vendemmia 2017: 128 quintali

Epoca di vendemmia: 16 settembre 2017

Bottiglie prodotte: 12.025

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica: 11,82 %

Gradazione zuccherina: 4,50 gr/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olfatto: profumo pulito, preciso, essenziale nelle sfumature della pera

Gusto: fresco, lineare nelle prevalenti impresioni del frutto dominante accompagnate da sfumature di mela verde. Di piacevole acidità. Elegante nello svolgersi a palato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

tra 8° e 10°C

COME INDICARE IN CARTA DEI VINI

Valdobbiadene DOCG Brut Rive di S. Stefano - "Vigneto Montagnole" 2017 - Bortolotti