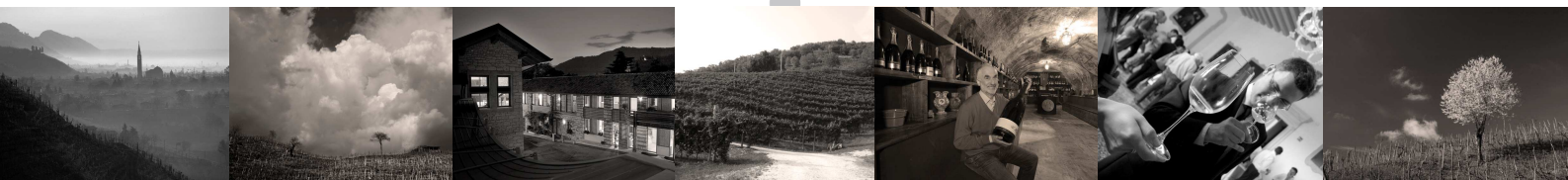


BORTOLOTTI

VALDOBBIADENE



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE

**DOCG
DRY**

ZONA DI PRODUZIONE

Vitigno: 100% Glera dell'area Cartizze, rigorosamente identificata nel Comune di Valdobbiadene con estensione complessiva di 107,8 ettari

Terreno: collinare completamente esposto a sud, morfologicamente propone sulla sottostante roccia madre un ampio strato di terreno composto di morene, arenarie ed argille a testimonianza dell'origine morenica

Altitudine: 200 - 280 m. s.l.m.

Sistema di allevamento e resa: doppio capovolto e sylvoz.
2.600 - 3.200 piante per ettaro la cui resa d'uva si attesta mediamente sui 120 q.li per ettaro

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica media: 11,5 %

Residuo zuccherino: 18 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino scarico nel colore. La persistente schiuma offre ampiezza nei sentori piacevolmente fruttati in ricordo di mela gialla e pesca nettarina. Il residuo zuccherino offre cremosità in elegante abbinamento a gusto di frutta fresca e miele d'acacia

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 Superiore di Cartizze DOCG Dry - Bortolotti



DEGUSTARE ASCOLTANDO

Marvin Gaye - I Heard It Through The Grapevine

