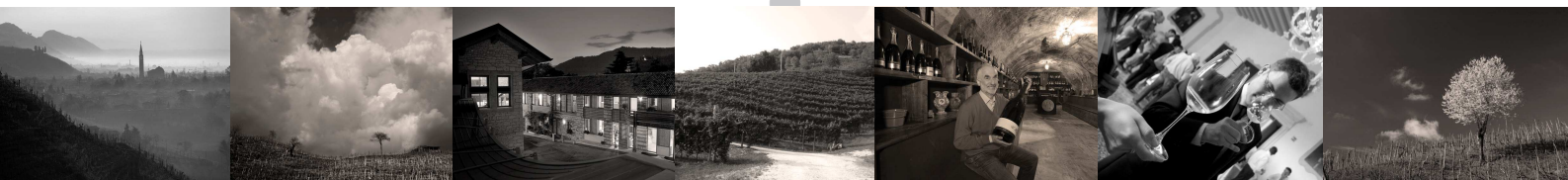


BORTOLOTTI

VALDOBBIADENE



X - DRY TIME®

EXTRA DRY

ZONA DI PRODUZIONE

Vitigno: 50% Chardonnay, 35% Pinot Bianco e Muller Thurgau al 15%

Terreno: collinare, di origine morenica e di medio impasto

Altitudine: 50 m. s.l.m. (Chardonnay) /
200 - 250 m. s.l.m. (Pinot Bianco e Muller Thurgau)

Sistema di allevamento e resa: doppio capovolto e sylvoz.
La resa d'uva si attesta mediamente sui 135 - 150 q.li per ettaro

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica media: 12 %

Residuo zuccherino: 16 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di bell'aspetto limpido e vivace nel fine perlage, si manifesta piacevolmente aromatico (bianchi i fiori, gialli i frutti!) al naso. Di immediata freschezza e di buona persistenza in bocca, lascia un piacevole fruttato per qualche minuto

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

X - Dry Time Extra Dry - Bortolotti



DEGUSTARE ASCOLTANDO

A Sky Full Of Stars - Coldplay