BORTOLOTTI
VALDOBBIADENE

LAGREIN ROSATO

Vino Spumante di Qualità

BRUT

ZONA DI PROVENIENZA DELLE UVE

Vitigno: 100% Lagrein Kretzer del territorio trentino in Ravina e Villazzano

Terreno: di origine alluvionale

Altitudine: 200 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: pergola trentina semplice
Resa massima uva/ettaro: 100 quintali

Vendemmia: esclusivamente a mano tra il 20 ed il 30 settembre

Bottiglie prodotte: 7.500 c.ca

VINIFICAZIONE

Soffice pigiatura degli acini per estrarre il mosto, macerazione sulle bucce per 8 ore, decantazione dello stesso, fermentazione alcoolica in serbatoio di acciaio inox a circa 18°C per circa 15 gg. con successiva filtrazione e pulizia della base spumante ottenuta

PRESA DI SPUMA

Fermentazione in autoclave di acciaio inox con sola aggiunta di zucchero grezzo e lievito selezionato per circa 90 giorni a 13°C. Successivo affinamento in bottiglia prima del rilascio in commercio di circa 90 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica media: 12,50 %
Residuo zuccherino medio: 7,00 g/l
Acidità totale media: 6,10 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Offre profumo fruttato, ma con delicate inflessioni di viola.
Fresco nel carattere, il sapore è delicatamente fruttato con carezzevoli note di ciliegia, fragola e frutti di bosco per prolungarsi con un finale leggermente ammandorlato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

tra 8° e 10°C in ampio calice

COME INDICARE IN CARTA DEI VINI

Lagrein Rosato Brut – Bortolotti

CANTINE UMBERTO BORTOLOTTI S.r.l.
31049 VALDOBBIADENE (TV) ITALIA
VIA ARCANE, 6 • TEL. 0423 975668 r.a. • FAX 0423 975526 • www.bortolotti.com

Scheda tecnica Rev.02/2022