



VALDOBBIADENE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

BRUT

ZONA DI PROVENIENZA DELLE UVE

Vitigno: 100% Glera del territorio Conegliano - Valdobbiadene

Terreno: di buona profondità con presenza di argille, arenarie marnose e molasse del Miocene

Altitudine: 225 - 350 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: doppio capovolto e sylvoz con circa 3.000 piante/ettaro
Resa massima uva/ettaro: 135 quintali

Vendemmia: esclusivamente a mano tra il 15 ed il 30 settembre

Bottiglie prodotte: 60.000 c.ca

VINIFICAZIONE

Soffice pigiatura degli acini per estrarre il mosto, decantazione e chiarifica dello stesso, fermentazione alcolica in serbatoio di acciaio inox a circa 18°C per circa 15 giorni 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 60 giorni a 13°C. Successivo affinamento in bottiglia prima del rilascio in commercio di circa 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica media: 11,50%

Residuo zuccherino medio: 7,00 g/l

Acidità totale media: 5,20 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristici sentori varietali, nella selezione di uvaggio dedicata al brut, più puliti, impostati, con note spiccate di pera. Ed è per questo che più si adatta ad accompagnamenti culinari

TEMPERATURA DI SERVIZIO

tra 8° e 10°C in ampio calice

COME INDICARE IN CARTA DEI VINI

Valdobbiadene DOCG Brut – Bortolotti

