BORTOLOTTI
VALDOBBIADENE

VALDOBBIADENE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

EXTRA DRY

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: 130.000 c.ca

VINIFICAZIONE

Soffice pigiatura degli acini per estrarre il mosto, decantazione e chiarifica dello stesso, fermentazione alcoolica 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: 13,00 g/l
Acidità totale media: 5,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Offre profumo fragrante, di timbro floreale dal glicine all'acacia e continua nel gusto appena morbido, gaio, tipicamente fruttato con note di mela, pesca nettarina e pera Williams

TEMPERATURA DI SERVIZIO

tra 8° e 10°C in ampio calice

COME INDICARE IN CARTA DEI VINI

Valdobbiadene DOCG Extra Dry – 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

Sscheda tecnica Rev.03/2022