# BORTOLOTTI

## Metodo classico

### Valdobbiadene DOCG Extra Brut 2021

Vitigno: 100% Glera tra la località di Ron di Valdobbiadene e la frazione di Rolle a Cison di Valmarino

Terreno: argilla con calcare in Ron e marna arenaria marina a Rolle

Altitudine media: 280 m. s.l.m.

Sistema di allevamento e resa: Sylvoz in Ron con resa media di 130q/ha e doppio capovolto a Rolle con resa media di 110 q/ha

Vendemmia: esclusivamente a mano nella seconda metà di settembre

## VINIFICAZIONE

Soffice pigiatura degli acini per estrarre il mosto, decantazione statica dello stesso, fermentazione alcoolica in serbatoio di acciaio inox, senza fermentazione malolattica indotta, a circa 18°C per circa 15 giorni con successiva sosta sulle fecce nobili di 4 mesi

## TIRAGGIO E SBOCCATURA

Dal 20 aprile 2022 2^ fermentazione ed élevage in bottiglia alla temperatura di 13°C per oltre 27 mesi.
Sboccatura senza dosaggio in data 02/08/2024

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica: 11,10 %

Gradazione zuccherina: 0,27 gr/l

Acidità totale: 6,11 g/l

Ph: 3,19

SO2 totale alla sboccatura: 71 mg/l

## BOTTIGLIE OTTENUTE

1.342 da 750 ml

## ESPERIENZA ORGANOLETTICA

La spontaneità, l'amicizia che la Glera con la sua giovialità introduce al palato vengono rese più blasonate dalla interpretazione in metodo classico delle basi specificatamente ottenute. Ne gode l'eleganza e l'immagine. Vengono espresse le classiche, doverose note varietali piacevolmente fruttate, rese più essenziali dal pressochè inesistente residuo zuccherino e non eccessivamente offuscate dalla prolungata associazione con i lieviti.

Scheda tecnica Rev. 02/2025