



ACQUISTATO IL

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

Un Prosecco da medaglia d'oro



Svinando

Trovare un Prosecco come quello che abbiamo assaggiato a Santo Stefano di Valdobbiadene dalla famiglia Bortolin non è cosa di tutti i giorni: per ottenere profumi e sapori così unici ci va tempo, ed è per questo che la spumantizzazione con metodo Charmat dura ben 2 mesi. Il risultato è sorprendente, qualcosa che devi provare assolutamente.

Il bel colore paglierino brillante e il perlage fine e cremoso preannunciano un assaggio morbido e fresco. Mettendolo sotto il naso le sensazioni sono delicatamente fruttate, di agrumi e frutta bianca. In bocca si sviluppa su una trama di ottimo equilibrio acido-sapido, confermando quanto gli occhi avevano già intuito. Realtà storica di S. Stefano di Valdobbiadene (nel cuore della zona di produzione del Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano), la Fratelli Bortolin nasce nel lontano 1542. Come testimoniano alcuni documenti custoditi presso l'Archivio di Stato di Treviso, in quell'anno il viticoltore Zan Bortolin coltiva 17 appezzamenti di terreno, producendo 20.5 "conzi" di vino (un conzo = circa 100 litri). Nel primo dopoguerra Valeriano Bortolin (omonimo dell'attuale proprietario) ottiene i primi importanti riconoscimenti per i suoi vini. Negli anni '50 avviene la svolta che darà all'azienda l'impronta che ancora oggi la identifica, orientando la produzione agli spumanti metodo Charmat. A guidarla oggi è Valeriano Bortolin con i figli Andrea, Claudia e Diego. Gli ettari di vigneto di proprietà sono 20, e si estendono dalla zona del Cartizze a Valdobbiadene. Oltre a un bianco fermo Colli di Conegliano DOC, Bortolin produce unicamente spumanti: Prosecco di Valdobbiadene DOC (nelle tipologie Dry, Extra Dry e Brut), Prosecco di Valdobbiadene DOC Superiore di Cartizze, e un Extra Brut, il Vigneto del Convento, frutto di un uvaggio di prosecco e chardonnay. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 300.000.

La Vigna	
Terreno	Argilloso-sabbioso
Esposizione	Sud-Ovest, 150-250m s.l.m.
Allevamento	Doppia fila di viti ad alberello
Densità imp.	2.800 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	6-8°
Quando Berlo	Da bere oggi
Abbinamento	Perfetto come aperitivo, antipasti, pesce, crostacei, carni bianche
Vinificazione	Raccolta delle uve a mano; diraspatura e spremitura soffice; il mosto così ottenuto viene messo in grandi vasche di acciaio, dove inizia la fermentazione primaria, che dura circa 2 settimane a temperatura costantemente controllata e mantenuta sui 18 °C. Una volta terminata la fermentazione si ha un vino fermo che rappresenta la base per le successive lavorazioni. Il vino viene filtrato e conservato in vasche con temperatura controllata a 10°C per una perfetta conservazione. Spumantizzazione con metodo Charmat per circa 2 mesi e imbottigliamento
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante, perlage fine e cremoso; al naso note di frutta bianca e leggeri sentori agrumati; bocca leggera ed equilibrata

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821