



ACQUISTATO IL .....

**Prosecco Rù Valdobbiadene Extra Dry Millesimato DOCG 2017**

## La punta di diamante di Bortolin



Un unico vigneto, dalle rese tenute volontariamente basse per esaltare la qualità delle uve: ecco da dove ha origine il Prosecco Rù di Bortolin. Un Prosecco dalle bollicine vellutate, profumato di glicine e frutta, pieno ed equilibrato in bocca.

L'azienda Fratelli Bortolin è una realtà storica di S. Stefano di Valdobbiadene (nel cuore della zona di produzione del Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano). Come testimoniano alcuni documenti custoditi presso l'Archivio di Stato di Treviso, anticamente il viticoltore Zan Bortolin coltivava 17 appezzamenti di terreno, producendo 20.5 ?conzi? di vino (un conzo = circa 100 litri). 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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud, 200-300 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Sylvoz
<b>Densità imp.</b>	2700 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino spumante extra dry
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Glera 100%
<b>Gradazione</b>	11% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	8°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 1 anno da oggi
<b>Abbinamento</b>	Ottimo come aperitivo, valorizza le pietanze più delicate a base di pesce e verdure.
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione primaria a temperatura controllata di 18-20° per circa 15 giorni per ottenere il vino base; maturazione in acciaio per 4 mesi; spumantizzazione con metodo Martinotti a una temperatura di circa 12-13°; permanenza sui lieviti 2 mesi; separazione dei lieviti e stabilizzazione tartarica a -3° per circa 3 giorni; infine il vino viene filtrato e imbottigliato; riposo in bottiglia 2 mesi.
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo paglierino delicato, perlage fine; al naso sentori floreali e note fruttate; bocca larga, equilibrata, leggermente dolce.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821