ACQUISTATO IL .....

Prosecco Zan Valdobbiadene Brut DOCG Senza Solforosa NV



Un prosecco senza solfiti aggiunti

La scelta di non aggiungere solfiti a questo vino richiede attenzioni particolari in fase di vinificazione (svolta saturando l'ambiente di CO2) e spumantizzazione (il mosto viene filtrato fortemente prima di essere immesso in autoclave). Il Prosecco che si ottiene è elegante ed equilibrato, con un carattere fresco e lievemente secco.

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.

La Vigna

Terreno	Argilloso-sabbioso
Esposizione	Sud-est, 150-250 m s.l.m.
Allevamento	Doppio capovolto sylvoz
Densità imp.	3000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Salumi, formaggi freschi, antipasti e primi piatti poco elaborati, secondi di pesce, carni bianche.
Vinificazione	Pressatura in ambiente saturato di anidride carbonica con l?uso di blocchi di ghiaccio secco; il mosto ottenuto viene quindi filtrato "sterile" con un filtro tangenziale; per evitare ossidazioni il mosto viene direttamente caricato in autoclave per la spumantizzazione; dopo 5-6 mesi di permanenza nei lieviti si verifica se il prodotto è stabile si procede alla filtrazione, stabilizzazione tartarica e imbottigliamento, altrimenti si prolunga la permanenza nei lieviti; riposo in vetro 1 mese.
Sensazioni	Colore giallo paglierino; spuma fine, profumi eleganti, freschi; assaggio equilibrato.

© 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