ACQUISTATO IL .....

Prosecco Valdobbiadene Dry DOCG NV

La versione Dry di Bortolin

Un'altro Prosecco di qualità firmato Bortolin, questa volta in versione Dry, ma con il gusto e la piacevolezza di sempre. Cin!

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). 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.	2700 ? 3000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	10,5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Come aperitivo oppure a fine pasto con pasticceria secca, ad esempio biscotti o crostate.
Vinificazione	Fermentazione primaria a temperatura controllata di 18-20° per circa 15 giorni per ottenere il vino base; maturazione in acciaio per 2 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.
Sensazioni	Colore giallo paglierino delicato, perlage fine e persistente; naso fruttato, fine, piacevole, lievemente aromatico; assaggio abboccato, pieno ed equilibrato.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821