ACQUISTATO IL .....

# MAGNUM 1.5L Prosecco Valdobbiadene Extra Dry DOCGNV




## Prosecco a volontà

Spumantizzato con metodo Martinotti questo Prosecco esprime al naso caratteri tipicamente fruttati, ma al contempo all'assaggio si rivela molto elegante e leggiadro.

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, 150-250m s.l.m |
| **Allevamento** | Doppio capovolto sylvoz |
| **Densità imp.** | 2700-3000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino spumante extra dry |
| **Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | Glera 100% |
| **Gradazione** | 11% vol |
| **Temp. Servizio** | 8° |
| **Quando Berlo** | entro 1 anno da oggi |
| **Abbinamento** | Come aperitivo, o in accompagnamento ai piatti più delicati, in particolare quelli a base di pesce e verdure. |
| **Vinificazione** | 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. |
| **Sensazioni** | Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente; naso piacevolmente fruttato, elegante, leggiadro; assaggio fresco ed equilibrato. |

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