

DOCG
VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE

BRUT

Ultimo nato in cantina Bortolin. E da buon ultimo ha accumulato sapienza e storia dalla tradizione spumantistica valdobbiadene. Vino austero per il consumatore esperto e per iniziare l'affascinante percorso alla scoperta della Valdobbiadene DOCG. È il primo imprescindibile gradino per salire la scala dell'inebriante dolcezza verso il DRY della Gioia.

**ASPETTO**

Paglierino accennato con perlage fine e ininterrotto.

PROFUMO

Vivo e persistente.

SAPORE

Robusto e appagante.

ABBINAMENTI

Da degustazione, accompagnato da scaglie di parmigiano e tavole imbandite di pesce e crostacei.

**CARATTERISTICHE
TECNICO-IDENTIFICATIVE**

Area di produzione
Santo Stefano, i Mass

Vitigno
Glera

Terreno
Argille marnose

Vigneto
Pendenza 0/40%, quota 200/300 metri s.l.m., età fino a 60 anni, esposizione a SUD/SUD/OVEST,

intensità d'impianto 2.500 piante/ha.

Forma di allevamento
Doppio capovolto tradizionale.

Grappolo
Spargolo

Vendemmia
Manuale, seconda quindicina di Settembre.

Temperatura Vigneto
Media Aprile/Ottobre, 17 °C.

Resa
135 q.li/ha.

Vinificazione
Pressatura soffice.
Fermentazione primaria.
Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento 3 mesi

Metodo di spumantizzazione
Metodo Martinotti o Charmat.

Presenza di spuma
30-40 gg

**CARATTERISTICHE
ANALITICHE**

Alcool
11% Vol

Residuo zuccherino
5 gr/lit

Acidità totale
5,21 g/lit

**CONSERVAZIONE
E SERVIZIO**

Bicchieri consigliati
Calice a base ampia e ristretto all'apice.

Temperatura di servizio
8-9 °C

Conservazione
In luogo fresco, al riparo dalla luce.