

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.