

Bandarossa

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco DOCG 2015

Bortolomiol

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg Bandarossa Bortolomiol è il vino simbolo di questa azienda ottenuto da uva Glera al 100%. Originariamente la "banda rossa" era un segno che il fondatore, Giuliano Bortolomiol, tracciava sulle bottiglie della migliore selezione dell'anno di Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry. Quella riservata agli amici veri che condividevano con lui la passione per la terra, per la tradizione, per il buon vino. Quello speciale Prosecco di Valdobbiadene che Giuliano segnava con la matita rossa dal 1986 ha una propria etichetta e rappresenta la qualità dei migliori spumanti delle cantine Bortolomiol.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Conegliano Valdobbiadene - Prosecco

Denominazione DOCG

Annata 2015

Classificazione Millesimato

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Veneto

Localizzazione Colline di San Pietro di Barbo

Vitigno Glera 100%

Gradazione 11.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino. Perlage fine e persistente

Gusto Leggermente amabile, armonico e vellutato

Profumo Sottile, piacevolmente fruttato ed aromatico

Abbinamenti Antipasti di pesce, secondi piatti di foie gras, rustici di verdura

Temperatura di servizio 6° - 8°

DATI DI PRODUZIONE

Resa per ettaro 13.000 Kg

Epoca vendemmia Dal 15 settembre al 30 settembre

Vinificazione In bianco mediante pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata e con lieviti selezionati

Maturazione Presa di spuma 25-30 giorni

Affinamento Da 1 a 3 mesi