

Pinot Coupage

2007

Cantine Umberto Bortolotti

Classificato come Vino Spumante di Qualità il Pinot Coupage delle Cantine Umberto Bortolotti è uno spumante ricco di complessità. La scelta della varietà dell'impianto, la successiva coltivazione e la vinificazione sono finalizzati ad una ottimale base spumante. La gradevole complicità con cui si esprimono le caratteristiche dei due vitigni di origine, Pinot Bianco e Pinot Nero traducono questo Metodo Charmat Lungo in un'espressione di tipicità autentica.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante

Sottotipo Bianco

Annata 2007

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Veneto

Localizzazione Valdobbiadene

Vitigno Pinot Bianco 80% ;Pinot Nero 20%

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino

Gusto Secco, ricco di complessità e sensazione rispettosa al palato. Grana minuta, persistente con spuma evidente e duratura

Profumo Netto, sostenuto ed intenso con gradevole sentore di lievito

Abbinamenti Antipasti di pesce crudo, secondi piatti di carni rosse

Temperatura di servizio 8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 150 – 200 m. s.l.m. (Pinot Bia m)

Tipologia terreno Terreni a matrice argillosa - calcarea per il Pinot Bianco e di origine morenica – alluvionale per il Pinot Nero

Allevamento Pergola Trentina Semplice

Resa per ettaro 120 quintali

Epoca vendemmia Tra il 15 di agosto e il 10 settembre

Vinificazione Segue lo schema "in bianco", prestando particolare attenzione all'illimpidimento del mosto prima della sua fermentazione a temperatura controllata e con l'aggiunta di lieviti selezionati. Metodo di spumantizzazione in autoclave con aggiunta di sostanze zuccherine e coadiuvanti

Maturazione Elaborato in Charmat lungo, effettua la presa di spuma a 20° C e fermenta per 240/260 giorni a 11° – 12°C, godendo poi di una fondamentale sosta sui lieviti di

fermentazione. Seguono la stabilizzazione, la
filtrazione e l'imbottigliamento sterile

Affinamento In bottiglia per almeno 18 - 24 mesi