

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 mes