

Valdobbiadene Prosecco

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco D.O.C.G.

Cantine Umberto Bortolotti

Il Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. delle Cantine Umberto Bortolotti è un vino spumante di qualità. Esprime le morbide caratteristiche del Glera introdotte, ma sfumate, dal rigore del Pinot Bianco il cui apporto, valorizzante, consente uno spumante asciutto, elegantemente rigoroso

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Conegliano Valdobbiadene - Prosecco
Denominazione	D.O.C.G.
Classificazione	Superiore
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Valdobbiadene
Vitigno	Glera 90% ; Pinot Bianco 10%
Gradazione	11.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo lucido
Gusto	Propone gusto persistente e caratteristico nel sentore di fruttato, di buon corpo. Schiuma abbondante e perlage con grana fine
Profumo	All'olfatto il vino si presenta pulito, sfumatamente floreale ed armonico
Abbinamenti	Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Collinare, di origine morenica, di medio impasto
Allevamento	Cappuccina e Sylvoz
Densità impianto	2.500 - 3.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	120 quintali
Epoca vendemmia	Tra il 15 e 30 settembre
Vinificazione	Metodo di spumantizzazione in autoclave con aggiunta di sostanze zuccherine e coadiuvanti. Presa di spuma a 20° C e successiva fermentazione a 13° - 14° C. L'imbottigliamento sterile è stato preceduto dalla stabilizzazione a freddo (-4°C) e dalla filtrazione
Affinamento	2 - 3 mesi in bottiglia