

Valdobbiadene Prosecco

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco DOCG

Cantine Umberto Bortolotti

Il Valdobbiadene Prosecco Docg 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 DOCG

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