



Bortoluz

CANTINA

Vino Spumante Cuvée Brut Nature

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne Collinari situate a 280 / 400 metri s.l.m.
in comune di Valdobbiadene, resa 150 Q.li/HA

DENOMINAZIONE

Vino Spumante Cuvée brut Nature

DATI ANALITICI

Residuo Zuccherino 0 g/l
Gradazione Alcolica 11.5% vol
Acidità Totale 5.60 g/l

UVE

100% Glera, raccolte a mano,
in microzone collinari diverse di Valdobbiadene

SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat

COLORE

Giallo paglierino con perlage fine e persistente

PROFUMO

Spiccano sentori fruttati di Pesca bianca, pera e mela,
floreali di rosa, agrumi e fiori d'acacia

SAPORE

Secco ma ugualmente vellutato e sapido

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo
e per accompagnare piatti a base di pesce

TEMPERATURA

Servire alla temperatura di 8° C

CONSERVAZIONE

Conservare le bottiglie in posizione verticale
in ambiente fresco e lontano dalla luce