



# Bortoluz

## CUVÉE Brut Nature

### ZONA DI PRODUZIONE

Ripidi vigneti collinari situati a 200 / 300 metri s.l.m. in comune di Valdobbiadene, resa 150 Q.li/HA

### DATI ANALITICI

Residuo Zuccherino 0 g/l  
Gradazione Alcolica 11,5% vol.

### VITIGNO:

Glera raccolta manuale

### VINIFICAZIONE:

In bianco con pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata

### SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat 50 gg

### COLORE

Giallo paglierino con perlage fine e persistente, con spuma cremosa.

### PROFUMO

All'olfatto spiccano sentori fruttati di pesca bianca, pera, mela e richiama, floreali di rosa, agrumi, acacia fiore di vite.

### SAPORE

Secco ma ugualmente vellutato e rotondo.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce

### TEMPERATURA

Servire alla temperatura di 6 - 8° C

### CONSERVAZIONE

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