



Bortoluz

Valdobbiadene DOCG Extra Dry

ZONA DI PRODUZIONE

Ripidi vigneti collinari situati a 200 / 400 metri s.l.m. in comune di Valdobbiadene, resa 135 Q.li/HA

DATI ANALITICI

Residuo Zuccherino 15 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

Si presenta sapido, armonioso e aromatico.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con piatti leggeri e raffinati della cucina mediterranea

TEMPERATURA

Servire alla temperatura di 6 - 8° C

CONSERVAZIONE

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