



Bortoluz

VALDOBBIADENE DOCG Cuvée 3 Borghi EXTRA BRUT

ZONA DI PRODUZIONE

Selezione di ripidi vigneti collinari tra i 200 / 400 metri s.l.m.,
situati in 3 differenti borghi del Comune di Valdobbiadene,
resa 135 Q.li/HA

DATI ANALITICI

Residuo Zuccherino 3 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 asciutto e sapido di grande armonia
ed eleganza, privo di spigolosità.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo,
ottimo per accompagnare crostacei e pesci pregiati

TEMPERATURA

Servire alla temperatura di 6 - 8° C

CONSERVAZIONE

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