

BORTOLOTTI

VALDOBBIADENE



" 47 "

VALDOBBIADENE

DOCG EXTRA DRY

ZONA DI PRODUZIONE

Vitigno: 100% Glera nella zona del Comune di Valdobbiadene

Terreno: collinare, di origine morenica, di medio impasto calcareo e poco profondo.
Molto asciutto

Altitudine: 280 - 360 m. s.l.m.

Sistema di allevamento e resa: doppio capovolto.
2.600 - 3.200 piante per ettaro la cui resa d'uva si attesta mediamente sui 110 q.li per ettaro

Epoca di vendemmia: generalmente tra il 15 ed il 30 settembre

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica media: 11,5 %

Residuo zuccherino: 14 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino appena scarico, offre intensi profumi di pesca bianca, fiori bianchi e piacevoli note di talco. Ricco e denso al palato, offre fruttata cremosità di pesca e albicocca con lunghezza inaspettata

SUGGERIMENTI ED ACCOSTAMENTI

Godiamoci la libertà di fantasticare sugli accostamenti e concediamoci, talvolta, spesso, eccezionalmente, una rispettosa irriverenza verso "dogmi accademici"

TEMPERATURA DI SERVIZIO

tra 8° e 10°C

COME INDICARE IN CARTA DEI VINI

"47" Valdobbiadene DOCG Extra Dry - Bortolotti



DEGUSTARE ASCOLTANDO

Volare - Domenico Modugno