



Bandarossa

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco D.O.C.G. 2015

Bortolomiol

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Bandarossa Bortolomiol è il vino simbolo di questa azienda ottenuto da uva Glera al 100%. Originariamente la "banda rossa" era un segno che il fondatore, Giuliano Bortolomiol, tracciava sulle bottiglie della migliore selezione dell'anno di Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry. Quella riservata agli amici veri che condividevano con lui la passione per la terra, per la tradizione, per il buon vino. Quello speciale Prosecco di Valdobbiadene che Giuliano segnava con la matita rossa dal 1986 ha una propria etichetta e rappresenta la qualità dei migliori spumanti delle cantine Bortolomiol.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Conegliano Valdobbiadene - Prosecco
Denominazione	D.O.C.G.
Annata	2015
Classificazione	Millesimato
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Colline di San Pietro di Barbo
Vitigno	Glera 100%
Gradazione	11.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino. Perlage fine e persistente
Gusto	Leggermente amabile, armonico e vellutato
Profumo	Sottile, piacevolmente fruttato ed aromatico
Abbinamenti	Antipasti di pesce, secondi piatti di foie gras, rustici di verdura
Temperatura di servizio	6° - 8°

DATI DI PRODUZIONE

Resa per ettaro	13.000 Kg
Epoca vendemmia	Dal 15 settembre al 30 settembre
Vinificazione	In bianco mediante pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata e con lieviti selezionati
Maturazione	Presatura di spuma 25-30 giorni
Affinamento	Da 1 a 3 mesi