

# Codice Bortolotti 10-94

2004

Cantine Umberto Bortolotti

---



Le Cantine Umberto Bortolotti descrivono così il loro Codice Bortolotti 10-94. "Per ottenerlo, ci siamo presi il tempo che volevamo. Prendete il vostro per conoscerlo". Il prosecco brut Bortolotti esprime le morbide caratteristiche del Glera introdotte, ma sfumate, dal rigore del Pinot Bianco il cui apporto, valorizzante, consente uno spumante asciutto, elegantemente rigoroso. Il tono aromatico è contenuto a favore della compostezza e della struttura, mentre il profumo privilegia la persistenza alla intensità. Vino profumato, armonioso e con un perlage non troppo eccessivo.

È la matura evoluzione dello Chardonnay. La complessità espressiva è arricchita dal parziale passaggio in barrique e trovano evidenza la profondità, la ampia persistenza. Sorprende la personalità. L' elegante ed articolata struttura impone accostamenti complementari ed il piatto deve essere deciso ma sobrio.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Annata</b>	2004
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	Valdobbiadene
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Gusto</b>	Asciutto, elegantemente rigoroso. Il tono aromatico è contenuto a favore della compostezza e della struttura
<b>Profumo</b>	Privilegia la persistenza alla intensità. Vino profumato, armonioso e con un perlage non troppo eccessivo
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di salumi ed affettati, antipasti di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	12°-14°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	300 m. s.l.m (Villazzano) 600 m
<b>Tipologia terreno</b>	Calcereo
<b>Allevamento</b>	Pergola trentina semplice
<b>Resa per ettaro</b>	100 quintali