

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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

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