



# Valdobbiadene Prosecco

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco DOCG

**Cantine Umberto Bortolotti**

Il Valdobbiadene Prosecco Docg delle Cantine Umberto Bortolotti è un Vino Spumante di Qualità. Esprime le morbide caratteristiche del Glera introdotte, ma sfumate, dal rigore del Pinot Bianco il cui apporto, valorizzante, consente uno spumante asciutto, elegantemente rigoroso

## CARATTERISTICHE

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Spumante                            |
| <b>Sottotipo</b>             | Bianco                              |
| <b>Disciplinare</b>          | Conegliano Valdobbiadene - Prosecco |
| <b>Denominazione</b>         | DOCG                                |
| <b>Classificazione</b>       | Superiore                           |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia                              |
| <b>Regione di produzione</b> | Veneto                              |
| <b>Localizzazione</b>        | Valdobbiadene                       |
| <b>Vitigno</b>               | Glera 90% ;Pinot Bianco 10%         |
| <b>Gradazione</b>            | 11.50 % vol.                        |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt)                  |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Colore</b>                  | Giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo lucido   |
| <b>Gusto</b>                   | Propone gusto persistente e caratteristico nel sentore di fruttato, di buon corpo. Schiuma abbondante e perlage con grana fine |
| <b>Profumo</b>                 | All'olfatto il vino si presenta pulito, sfumatamente floreale ed armonico  |
| <b>Abbinamenti</b>             | Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce   |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 8° - 10° C   |

## DATI DI PRODUZIONE

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Tipologia terreno</b> | Collinare, di origine morenica, di medio impasto   |
| <b>Allevamento</b>       | Cappuccina e Sylvoz  |
| <b>Densità impianto</b>  | 2.500 - 3.000 piante per ettaro  |
| <b>Resa per ettaro</b>   | 120 quintali   |
| <b>Epoca vendemmia</b>   | Tra il 15 e 30 settembre   |
| <b>Vinificazione</b>     | Metodo di spumantizzazione in autoclave con aggiunta di sostanze zuccherine e coadiuvanti. Presa di spuma a 20° C e successiva fermentazione a 13° - 14° C. L'imbottigliamento sterile è stato preceduto dalla stabilizzazione a freddo (-4°C) e dalla filtrazione |
| <b>Affinamento</b>       | 2 - 3 mesi in bottiglia  |