



VALDOBBIADENE DOCG Bartolo – Brut Nature Millesimato

Dedicato al nostro Avo Bartolomeo Bortolomiol, di cui è attestata la presenza nel 1759.

Dedicated to our ancestor and inspiration from 1759, Bartolomeo Bortolomiol.

È la versione più secca della linea Valdobbiadene Docg. È un extra brut fragrante, immediato, armonico e bilanciato nonostante il bassissimo residuo zuccherino. Immediato nei suoi aspetti sapidi e fruttati. *This is the driest wine from our Valdobbiadene DOCG line. This Extra Brut is fragrant, approachable, harmonious and balanced despite the very low sugar residue. Its zesty and fruity aromas are immediate and clear.*

SCHEDE TECNICHE TECHNICAL DATA

Valdobbiadene

Glera (conosciuto come Prosecco) - *(known as Prosecco)*

Capuccina modificata - *Modified Capuccina*

Seconda quindicina di settembre - *From mid September*

In bianco con soffice pressatura - *Off the skins with soft pressing*

Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata

per 60 giorni. Affinamento sui lieviti 1 mese.

Using select locally sourced yeasts at a controlled temperature

for 60 days. Aged on the yeasts for 30 days.

Charmat - Martinotti

Fine e persistente - *Fine and persistent*

Giallo paglierino scarico - *Pale straw yellow*

Fresco, raffinato, fruttato, armonico - *Fresh, refined, fruity, harmonious*

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE ANALYTICAL DATA

12% vol

3 g/l

5,5 g/l

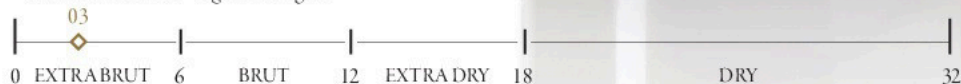
> 16 g/l

5 bar

FORMATI DISPONIBILI AVAILABLE SIZES

Bottiglia - *Bottle* 0,75 l

Residuo zuccherino - *Sugar residue* gr/l



ZONA DI ORIGINE - AREA OF ORIGIN

VITIGNO - VARIETY

FORMA DI ALLEVAMENTO - TRAINING SYSTEM

EPOCA DI VENDEMMIA - HARVEST PERIOD

VINIFICAZIONE - FERMENTATION

PRESA DI SPUMA - REFERMENTATION

METODO - METHOD

PERLAGE

COLORE - COLOUR

SENSAZIONI OLFATTIVE - AROMA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

ALCOHOL

RESIDUO ZUCCHERINO - SUGAR RESIDUE

ACIDITÀ TOTALE - TOTAL ACIDITY

ESTRATTO - DRY EXTRACT

PRESSIONE A - PRESSURE AT 20 °C

CIODET SPUMANTI Srl

Via Piva, 104 Valdobbiadene - Treviso - Italy

Tel +39 0423 973131 Fax +39 0423 905301

prosecco@ciodet.it www.ciodet.it