



VALDOBBIADENE DOCG Bartolo - Extra Brut Millesimato

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

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.

SCHEDA TECNICA

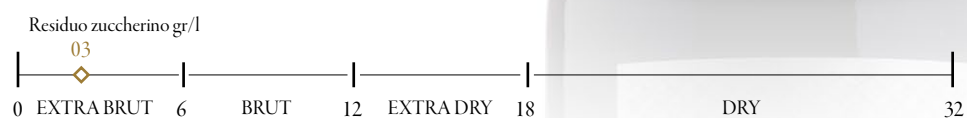
Area Valdobbiadene
Glera (conosciuto come Prosecco)
Capuccina modificata
Seconda quindicina di settembre
In bianco con soffice pressatura
Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 60 giorni
Affinamento sui lieviti 1 mese
Charmat - Martinotti
Fine e persistente
Giallo paglierino scarico
Fresco, raffinato, fruttato, armonico
6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

12% vol
3 g/l
5,5 g/l
> 16 g/l
5 bar

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 l



ZONA DI ORIGINE
VITIGNO

FORMA DI ALLEVAMENTO
EPOCA DI VENDEMMIA
VINIFICAZIONE
PRESA DI SPUMA

METODO
PERLAGE
COLORE

SENSAZIONI OLFATTIVE
TEMPERATURA DI SERVIZIO

ALCOHOL
RESIDUO ZUCCHERINO
ACIDITÀ TOTALE
ESTRATTO
PRESSIONE A 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