

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Gemin Bortolomiol

## NOME DEL VINO

Gemin Bortolomiol Valdobbiadene  
DOCG Brut

## DENOMINAZIONE

Valdobbiadene Conegliano  
Prosecco Superiore docg

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ANNATA IN COMMERCIO

2020

## REGIONE DI PROVENIENZA

## TIPOLOGIA

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

valdobbiadene docg

## VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari d'acciaio a temperatura controllata, al termine di essa i vini riposano sui propri lieviti tutto l'inverno per maturare ed affinare gli aromi. In primavera il vino viene filtrato e viene caricato nelle autoclavi. Qui avviene la rifermentazione sempre a temperature controllate, per garantire la formazione di una bollicina morbida e persistente. Infine il vino matura in autoclave per circa 100 giorni, per poi venire filtrato ed imbottigliato.

## AFFINAMENTO

sui lieviti in autoclave per minimo  
100 giorni

## VITIGNO/I

100% Glera

## ALLEVAMENTO

doppio capovolto

## ESPOSIZIONE

sud-est

## ALTITUDINE

200 m.s.l.m.

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

40 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilloso-marnoso

## EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

## ETTARI VITATI

7

## RESA PER ETTARO

100 quintali

## ENOLOGO/CONSULENTE

Luigi Stramare

## FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

7 - 9°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

50.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

C657