

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Gemin Bortolomiol

NOME DEL VINO

Gemin Bortolomiol Valdobbiadene
DOCG Extra Dry

DENOMINAZIONE

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore docg

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Spumanti

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 il vino riposa sui suoi lieviti per qualche mese, per poi venire filtrato e caricato in autoclave. Qui avviene la presa di spuma, che rispetto al brut ha dei tempi minori. Questo procedimento aiuta il nostro Valdobbiadene ad essere più fresco e vivace, con una bollicina soffice e di facile beva.

AFFINAMENTO

.sui lieviti in autoclave per circa 70 giorni

VITIGNO/I

100% Glera

ALLEVAMENTO

doppio capovolto

ESPOSIZIONE

sud-est

ALTITUDINE

150 m.s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

40

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

ETTARI VITATI

7

RESA PER ETTARO

100

ENOLOGO/CONSULENTE

Luigio Stramare

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

.100.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

Q517