



La Tordera

Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore

Brunei Brut



Le uve di questo vino provengono dalla zona di Vidor, nella frazione di Colbertaldo. Vigneto con porzioni in fondovalle e parte bassa con versanti collinari caratterizzati da accumuli alluvionali di materiale già edogenizzato.

Zona caratterizzata da forti sbalzi termici notturni che ne caratterizzano la fisiologia di maturazione: fioritura tardiva ma la maturazione si porta avanti grazie appunto al caldo diurno. Vino caratterizzato da una spiccata acidità verde.

COLORE

È brillante, giallo paglierino scarico.

PERLAGE

È fine, costituito da una miriade di bollicine persistenti.

PROFUMO

Fragrante da miscela di fiori e frutti, pera acerba e mela verde, litchi (frutto dal tipico odore di uva nei vari stadi di maturazione), leggera punta di gelsomino e TIMO ed in PAI un filino di Lime.

SAPORE

Ricorda il profumo di mela, è fresco e nella sua armonia e ha una notevole persistenza data dalla sapidità ed acidità evidente.

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

78 mg/l

SUGGERIMENTI

Scampi mojito: scampo crudo inaffiato di olio al lime e mentuccia, per la sua completa personalità è inoltre lo spumante eccellente per ricevimenti e brindisi.

SERVIZIO

Va servito ad una temperatura di 8° C, in una flûte per i brindisi.

ZONA ORIGINE

Brunei nel Comune di Vidor, fraz. di Colbertaldo.

VITIGNI

85% Glera, 10% Bianchetta, 5% Verdiso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto.

EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE

Dal 5 al 15 settembre.

GRADAZIONE ALCOLICA

11%

GRADAZIONE ZUCCHERINA

9 grammi litro.

ACIDITÀ TOTALE

5,60 grammi litro.



1,0,75

1,1,50



13

16

19