



BRUNEI - BRUT

VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE DOCG

L'espressione più tipica del territorio per La Tordera

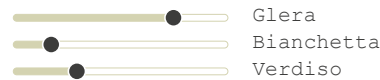
Zona di produzione/Vigneto: Vidor, uno dei 15 comuni compresi nel disciplinare, frazione Colbertaldo.

Estensione vigneto: 6.8 ha

Altitudine: 180 m s.l.m.

Tipo terreno: Argilla alluvionale data da ristagno idrico.

Giacitura ed esposizione: Vigneto in fondovalle con esposizione a sud.



Sistemi di allevamento: Doppio capovolto

Età vigna media: 60 anni

Resa: 135 quintali ha

Epoca di vendemmia: Primi di settembre.

Vinificazione: Pressatura soffice con eliminazione della torchiatura e utilizzando uve non completamente mature.

Presatura di spuma: 5 settimane ad una temperatura di 15° C per esaltare l'acidità.

Alcool: 11.5 % vol.

Zuccheri: 8 gr/l

Acidità totale: 5.6 gr/l **Anidride solforosa:** 95 mg/l (liv. max consentito nello spumante 235 mg/l, liv. max consentito nello spumante Bio 117 mg/l)



Colore: brillante, giallo paglierino scarico.



Perlage: fine, più compatto.



Profumo: fragrante miscela di fiori e frutti, con sentori di pera acerba e mela verde, litchi (frutto dal tipico odore di uva nei vari stadi di maturazione), note di gelsomino e timo e un leggero retrogusto di lime.



Sapore: ricorda il profumo di mela, è fresco e nella sua armonia ha una notevole persistenza data dall'acidità evidente.



Abbinamenti: risotto ai frutti di mare. "Scampi mojito", scampi crudi inaffiati 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



Bicchiere: ampio da vino bianco.



Conservazione: conservare in luogo fresco e buio, ad una temperatura max di 18°C



Curiosità: la zona brunei prende il nome da un'antica località coltivata a prunus, nome latino di prugna. Il vino ricorda il gusto della prugna selvatica poco matura.

Natural Balance, la nostra filosofia in ogni nostra bollicina

La magia dell'aperitivo

La condivisione è il nostro segreto



0.75L 1L 3L 6L 9L

BRUT EXTRA DRY DRY



CARTIZE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
1 comune municipality

RIVE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
43 colline hills

VALDOBBIADENE CONEGLIANO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
15 comuni municipalities

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG
19 comuni municipalities

PROSECCO DOC TREVISO
95 comuni municipalities

PROSECCO DOC
556 comuni municipalities

NATURAL
BALANCE

AZIENDA AGRICOLA LA TORDERA S.S.
DI VETTORETTI PIETRO & FIGLI

Sede legale Registered office Strada Oltraval, 2 - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) Italy
Cantina e uffici Winery and Offices Via Alnè Bosco 23 31020 Vidor (TV) Italia
Contatti Contacts T +39 0423 985362 info@latordera.it - www.latordera.it