



BRUNEI - BRUT

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

L'espressione più tipica del territorio per La Tordera

Origine: da vigneti collinari altamente vocati della denominazione, scelti tra quelli che danno le espressioni più fresche

Vitigno: Glera

Esposizione: prevalente a sud

Sistemi di allevamento: a filare, piante di diverse età

Resa: 135 q/ha

Periodo Raccolta: mese di settembre

Vinificazione: l'uva viene rapidamente portata in cantina, pressata intera in maniera soffice. Il mosto viene fermentato limpido con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°.

La spumantizzazione ha luogo in autoclavi d'acciaio a temperatura di 18°, ad opera di lieviti selezionati, per almeno 30 giorni

Alcool: 11% vol

Residuo Zuccherino: 7 - 8 gr/l

Acidità totale: 5.5 - 6 gr/l

Colore: giallo paglierino, brillante

Perlage: grana fine, spuma persistente

Profumo: fruttato, con note di mela verde e gialla che evolvono poi con l'agrumo fresco e il lime

Sapore: richiamo della mela, si caratterizza per la sua piacevolezza e freschezza con un ottimo bilanciamento

Abbinamenti: vino trasversale che si abbina perfettamente in un aperitivo, con fritti e finger food. Ideale per primi leggeri e di pesce

Servizio: 6°- 8°C, in calice a tulipano o flute ampio

Conservazione: conservare in luogo fresco e buio

Formati: 0,375L - 0,75L - 1,5L - 3L - 6L - 9L - 12L

Curiosità: il nome del vino deriva da Brunei, il primo vigneto utilizzato per la produzione di questo vino, che in tempi antichi era una località coltivata a prunus, nome latino di prugna

Riconoscimenti:



89 points - James Suckling



2 CUORI - Merum 2023



Medaglia d'Oro - Wow! Civiltà del Bere



89 points - Decanter 2023