



Zan

Bortolin F.lli Srl

Valdobbiadene Docg 2012

Vitigno: 100% Glera (Prosecco)

Vigneto: Vigneto collinare a doppio capovolto.
3000 ceppi/ha

Produzione: 135 ql/ha

Bottiglie prodotte: 7.700

Vinificazione: Raccolta manuale, pigiatura diraspatura e pressatura in ambiente saturato con ghiaccio secco, spumantizzazione in autoclave direttamente da mosto.

Informazioni organolettiche: Colore giallo paglierino, all'olfatto sentori di fiori bianchi, mela golden e pera. Al gusto equilibrato, asciutto e con sentore di mela golden. Buona persistenza.

Valori analitici:

Alcol: 10,88 % v/v

Anidride solforosa totale: 13 mg/l

Anidride solforosa libera: 0 mg/l

pH: 3,12

Acidità totale: 5,38 g/l (espressa in acido tartarico)

Zuccheri riduttori: 13 g/l

Tipo di chiusura: sughero naturale

Prodotto disponibile da: Gennaio 2013

Sito web: www.bortolin.com

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu

