



SPUMANTI
VALDOBBIADENE



VALDOBBIADENE D.O.C.G. RIVE DI SANTO STEFANO EXTRA BRUT – “PIONIERE”

Extra brut dal nome “Pioniere” in onore del fondatore della cantina Guglielmo Bortolomiol, il quale è stato uno dei pionieri nella produzione dello spumante a Valdobbiadene e nella valorizzazione di questo nobile vino. Il terreno di provenienza di questo Valdobbiadene D.o.c.g. presenta viti di oltre 50 anni che crescono su un terreno argilloso, marnoso, che conferiscono sapidità e struttura, necessarie per bilanciare la sua completa assenza di residuo zuccherino.

Collocazione geografica: Produzione di un singolo vigneto, nello specifico della frazione di Santo Stefano, vitigno Glera.

Vinificazione: In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C.

Annata: 2021 che viene proposta solamente dopo un anno dalla vendemmia.

Martinotti lungo: Il periodo di sosta sui lieviti in autoclave è di 180 giorni porta all'evoluzione degli aromi e le sfumature strutturali, tipici di questo Valdobbiadene D.o.c.g.. Per ristabilire l'equilibrio il vino rimane a riposare per altri 4 mesi dopo l'imbottigliamento ed essere pronto per la vendita.

Produzione: 5.000 bottiglie.

Abbinamenti: Da degustare in cene di pregio e occasioni speciali composti da una selezione di crostacei o pesce crudo. Può essere apprezzato anche con della carne bianca leggermente grassa.

Sentori: Il Pioniere presenta delle note aromatiche particolari che variano dal sentore della crosta di pane, alla crema pasticceri e alla vaniglia. A retrogusto è possibile individuare una nota di erbe aromatiche accompagnate da sentori minerali e una spiccata acidità che garantisce la freschezza del vino nel tempo.

Pressione bottiglia: 5,0 atm

Residuo zuccherino: 0/1 gr/L

Alcool: 12% Vol.

Temperatura di servizio: 6-7° C.

Formati disponibili: 0,75 L/1,5 L