



BORTOLIN ANGELO



ANGELO BORTOLIN
BORTOLIN ANGELO



BORTOLIN ANGELO

VALDOBBIADENE
D.O.C.G.



Valdobbiadene D.O.C.G. - Brut

TIPOLOGIA VINO

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Brut

INDICAZIONE IN CARTA VINI

Bortolin Angelo - Valdobbiadene DOCG Brut

UVAGGIO

Glera 100%

ESPOSIZIONE VIGNETO

Sud

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

200/250 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA

Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 135 q/ha

VENDEMMIA

Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano

VINIFICAZIONE

Metodo Conegliano Valdobbiadene

AFFINAMENTO

30-40 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.

COLORE

Giallo paglierino scarico.

PROFUMO

Netto e fine, con sensazioni di mela, pera verde giustamente agrumato lo rendono un vino che fa capire subito il suo carattere diretto ed essenziale.

SAPORE

Il gusto giustamente acido ed equilibrata morbidezza lo rendono un Brut emozionale. A retrogusto ritroviamo il fruttato agrumato. La bollicina (perlage) è fine, cremosa, quasi vellutata al palato.

LONGEVITA'

24 mesi

ALCOLICITA' (valore medio)

11,5 % Vol.

ACIDITA' TOTALE (valore medio)

5,5 g/l in Ac. Tartarico.

RESIDUO ZUCCHERINO (valore medio)

8 g/l

PRESSIONE a 20° C (valore medio)

4,8 bar

ABBINAMENTI

Vino prettamente da aperitivo, può accompagnare primi piatti dal gusto delicato, pietanze a base di pesce, può essere affiancato anche a formaggi non stagionati. L'allegria di condividere momenti gioiosi è comunque l'abbinamento ideale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servito a temperatura di 8-10°C

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore ad una temperatura di 15/20°C preferibilmente a bottiglia in piedi. Non sostare in maniera prolungata in frigorifero.

DESCRIZIONE GENERALE

La versione Brut del Valdobbiadene DOCG è la più tipica e caratteristica per la denominazione, in quanto il basso residuo zuccherino, lascia al frutto la massima espressione dei suoi aromi. E' uno spumante secco, che può risultare spigoloso ed essere apprezzato più facilmente dai palati più esigenti. Come per tutte le uve conferite alla nostra famiglia, anche quelle che danno origine al Valdobbiadene DOCG Brut della Bortolin Angelo Spumanti sono esclusivamente raccolte a mano e la loro trasformazione, per farle diventare il nettare di Valdobbiadene, è scrupolosamente controllata e rispettata.

Questo Valdobbiadene DOCG andrebbe servito ad una temperatura di 8/10°C per ammorbidire il palato, in un ampio calice di vetro. Il suo caratteristico profumo fruttato ed il suo gusto asciutto e delicato, lo rendono ottimo come aperitivo e per accompagnare l'intero pasto.

Per degustarlo in tutta la sua integrità, andrebbe consumato entro 15/18 mesi dalla data di imbottigliamento. Per sapere quando il nostro Valdobbiadene DOCG è stato imbottigliato, basterà fotografare il QR-CODE che si trova nella retro etichetta della nostra bottiglia, oppure collegarsi al sito info.bortolinangelo.com ed inserire il numero di lotto indicato. Qui potrete conoscere i dati organolettici effettivi della bottiglia che state degustando, sapere quante bottiglie ed in quanti formati è stato imbottigliato quello stesso spumante e soprattutto visionare e poter scaricare il certificato di idoneità rilasciato dall'ente ministeriale VALORITALIA.

Disponibile nelle versioni 0,75L - 1,5L - 3,0L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.

Bortolin Angelo Spumanti Sas di Bortolin Desiderio & C.

Via Strada di Guia, 107 - 31049 Valdobbiadene (TV) - ITALIA

Tel. (+39) 0423 900125 - Fax (+39) 0423 901015

info@bortolinangelo.com - www.bortolinangelo.com

WINE IN MODERATION

Bortolin Angelo Spumanti

aderisce al movimento del bere responsabile

www.wineinmoderation.eu