



BORTOLIN ANGELO


BORTOLIN ANGELO
Bortolin
VALDOBBIADENE
D.O.C.G.



Valdobbiadene DOCG "Desiderio" - Dry

TIPOLOGIA VINO	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Dry
INDICAZIONE IN CARTA VINI	Bortolin Angelo - Valdobbiadene DOCG "Desiderio" Dry
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, armonico con decise aromaticità varietali quali frutta bianca poco matura e fiori bianchi.
SAPORE	Gusto morbido e rotondo elegante nella sua essenzialità, con retrogusto fruttato ed una bollicina (perlage) fine e cremosa 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)	22 g/l
PRESSIONE a 20° C (valore medio)	5 bar
ABBINAMENTI	La sua semplice dolcezza lo porta ad essere degustato in occasioni particolari dove può essere accostato ad un dessert e nei momenti di pausa con un piccolo dolce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servito a temperatura di 6-8°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	<p>Dedicato al padre di Angelo Bortolin "Desiderio", questo Valdobbiadene DOCG è frutto di un'attenta selezione delle più pregiate uve che vengono conferite nella nostra cantina. Pochi giorni prima della vendemmia, Angelo e Desiderio, passano in rassegna tutti i vigneti. Qui decideranno, in base a sensazioni personali, frutto di una conoscenza ormai consolidata dei propri terreni e del territorio, quali saranno le uve che andranno a formare la cuvée di questo Valdobbiadene. Questo è, tra tutti, lo spumante con il più alto residuo zuccherino, e per questo motivo risulta indicato per l'uso a fine pasto, magari accompagnando dei dolci alla crema o alla pasta frolla. Andrebbe servito ad una temperatura compresa tra i 6°C e gli 8°C per cercare di contenere la sua straordinaria morbidezza.</p> <p>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.</p> <p>Disponibile nelle versioni 0,75L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio della vite.</p>