



**BORTOLIN ANGELO**

  
**BORTOLIN ANGELO**  
*Desiderio*  
VALDOBBIADENE  
D.O.C.G.



Valdobbiadene DOCG "Desiderio" - Dry

<b>TIPOLOGIA VINO</b>	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Dry
<b>INDICAZIONE IN CARTA VINI</b>	Bortolin Angelo - Valdobbiadene DOCG "Desiderio" Dry
<b>UVAGGIO</b>	Glera 100%
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud
<b>ALTIMETRIA DEL VIGNETO</b>	200/250 m s.l.m.
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA</b>	Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 135 q/ha
<b>VENDEMMIA</b>	Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano
<b>VINIFICAZIONE</b>	Metodo Conegliano Valdobbiadene
<b>AFFINAMENTO</b>	30-40 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino scarico.
<b>PROFUMO</b>	Netto, armonico con decise aromaticità varietali quali frutta bianca poco matura e fiori bianchi.
<b>SAPORE</b>	Gusto morbido e rotondo elegante nella sua essenzialità, con retrogusto fruttato ed una bollicina (perlage) fine e cremosa al palato.
<b>LONGEVITA'</b>	24 mesi
<b>ALCOLICITA' (valore medio)</b>	11,5 % Vol.
<b>ACIDITA' TOTALE (valore medio)</b>	5,5 g/l in Ac. Tartarico.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO (valore medio)</b>	22 g/l
<b>PRESSIONE a 20° C (valore medio)</b>	5 bar
<b>ABBINAMENTI</b>	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.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	Servito a temperatura di 6-8°C
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	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.
<b>DESCRIZIONE GENERALE</b>	<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 <a href="http://info.bortolinangelo.com">info.bortolinangelo.com</a> 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>