



BORTOLIN ANGELO



ANGELO BORTOLIN
BORTOLIN ANGELO



BORTOLIN ANGELO

VALDOBBIADENE
D.O.C.G.



Valdobbiadene D.O.C.G. - Extra dry

TIPOLOGIA VINO	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Extra Dry
INDICAZIONE IN CARTA VINI	Bortolin Angelo - Valdobbiadene DOCG Extra 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 e fine, l'eleganza essenziale dei profumi di mela, pera e pesca lo rendono un vino immediato che stimola ad essere gustato.
SAPORE	Il gusto rotondo con l'equilibrata percezione acida lo fanno un vino poliedrico che soddisfa il degustatore. A retrogusto ritroviamo il fruttato. 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)	15 g/l
PRESSIONE a 20° C (valore medio)	4,8 bar
ABBINAMENTI	Si può considerare un vino "multitasking" può essere bevuto in ogni occasione dall'aperitivo al dolce, predilige comunque piatti dal gusto fine come pesce o crostacei. L'abbinamento ideale è l'allegria di condividere momenti gioiosi in ogni istante della giornata.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servito a temperatura di 7-9°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 Extra Dry del Valdobbiadene DOCG è la più conosciuta e consumata. Il suo leggero residuo zuccherino lo rende morbido al palato e dedicato ad un consumatore delicato. Le uve che danno origine a questo spumante vengono raccolte esclusivamente a mano sulle ripide colline di Valdobbiadene e la loro vinificazione è scrupolosamente controllata e rispettata. Il suo fine e persistente perlage, il suo caratteristico profumo fruttato, ed il suo leggero tenore alcolico, unito al gusto delicato, lo rendono ideale ad ogni occasione ed in qualsiasi ora della giornata. E' ideale servito ad una temperatura compresa tra i 7°C e 9°C, possibilmente in un bicchiere ampio che consente di arieggiarlo delicatamente. 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 e nelle versioni 4,5L - 6L e 9L in bottiglie classiche, verniciate in nero adatte alle occasioni speciali.