



# BORTOLIN ANGELO



Valdobbiadene D.O.C.G. Rive di Guia "Angelin Beo" - Brut nature

<b>TIPOLOGIA VINO</b>	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Brut nature
<b>INDICAZIONE IN CARTA VINI</b>	Bortolin Angelo - Valdobbiadene DOCG Rive di Guia Brut nature "Angelin Beo"
<b>UVAGGIO</b>	Glera 100%
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud
<b>ALTIMETRIA DEL VIGNETO</b>	300 m s.l.m.
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA</b>	Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 130 q/ha
<b>VENDEMMIA</b>	Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano
<b>VINIFICAZIONE</b>	Metodo Conegliano Valdobbiadene
<b>AFFINAMENTO</b>	60 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino scarico.
<b>PROFUMO</b>	Netto e sincero, con predominanti sensazioni fruttate e di mineralità, tipiche dei vigneti di Guia, dove nasce questo Valdobbiadene DOCG.
<b>SAPORE</b>	L'assenza di residuo zuccherino esprime una curiosa rotondità, con salinità caratteristica dovuta al suolo "saliz", tipico delle nostre colline. Il perlage dona al palato cremosità e sensazioni quasi vellutate.
<b>LONGEVITA'</b>	24 mesi
<b>ALCOLICITA' (valore medio)</b>	11,5 % Vol.
<b>ACIDITA' TOTALE (valore medio)</b>	5,8 g/l in Ac. Tartarico.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO (valore medio)</b>	0 g/l
<b>PRESSIONE a 20° C (valore medio)</b>	4,8 bar
<b>ABBINAMENTI</b>	Pesce, in particolare molluschi o crostacei grassi. Le sue peculiari caratteristiche lo fanno un vino per gli amanti dei bassi dosaggi per il consumo in ogni momento del pasto.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	Servito a temperatura di 10-12°C
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore ad una temperatura di 10/12°C preferibilmente a bottiglia in piedi. Non sostare in maniera prolungata in frigorifero.
<b>DESCRIZIONE GENERALE</b>	Questo Valdobbiadene è ottenuto da uve coltivate solo ed esclusivamente nel paese di Guia, terra che ospita da sempre la nostra famiglia e che continua ad emozionarci quotidianamente. Decidere di assemblare e vinificare le sole uve del nostro paese significa rendere tributo a ciò che è l'origine della nostra storia, della nostra passione e anche del nostro successo: la nostra Terra. Abbiamo chiamato questo spumante "Angelin Beo", nome con cui viene riconosciuto in loco Angelo Bortolin, il fondatore della nostra cantina in quanto nel 2018 ricorre il suo 80° compleanno e contemporaneamente il 50° anniversario dell'azienda. Un Valdobbiadene a zero residuo zuccherino, che permette di apprezzare le caratteristiche proprie della terra. Degustato ad una temperatura di 10/12°C in un bicchiere molto ampio, questo spumante è rivolto ad un consumatore attento e curioso, che vuole lasciarsi trasportare dalle emozioni. 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. Disponibile nelle versioni 0,75L - 1,5L - 3,0L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.