BORTOLIN ANGELO

Bortolin Angelo – il nome omaggia il suo fondatore - è una storica cantina di nicchia, che sorge fra le Rive di Guia, nell'area più vocata di Valdobbiadene: per questo, sceglie con orgoglio di produrre solo Valdobbiadene, solo DOCG. Oggi, Desiderio Bortolin – affiancato dal padre Angelo - guida con passione la squadra dell'azienda, una famiglia di talenti appassionati e motivati.
"Chi viene a trovarci capisce perché si tratti di Superiore: produciamo poco, lavoriamo moltissimo, vendemmiamo rigorosamente a mano. Proporre esclusivamente Valdobbiadene DOCG significa rispettare il consumatore, appagare l'appassionato, omaggiare la nostra cultura, rispettare il territorio e le nostre antiche Rive" spiega Desiderio "Abbiamo investito in una tecnologia intelligente e in una viticoltura sostenibile, capace di far esprimere al meglio le uve dei vigneti vocati: come sapete, amiamo le salite, non le discese". Perfino il design della bottiglia – premiata con l'Oro a Vinitaly – valorizza l'unicità di Valdobbiadene: la forma sinuosa ricorda la torsione del tralcio di vite e il packaging riprende i colori tipici del terroir locale.

Bortolin Angelo - the name pays homage to its founder - is a historic winery, which stands among the Rive di Guia, in the most suitable area of Valdobbiadene: This is the reason why, proudly chooses to produce only Valdobbiadene, only DOCG. Today, Desiderio Bortolin - together with his father Angelo - passionately leads the company team, a family of passionate and motivated talents.
"Those who come to visit us understand why we are talking about "Superiore": we produce small quantities, we work a lot, we harvest strictly by hand. Offering exclusively Valdobbiadene DOCG, means respecting the consumer, satisfying the enthusiast, paying homage to our culture, respecting the territory and our ancient Rive", explains Desiderio, "We have invested in intelligent technology and sustainable viticulture, capable of giving the best possible expression of our vineyards: as you know, we love climbs, not descents". Even the design of the bottle - awarded with Gold Medal at Vinitaly - enhances the uniqueness of Valdobbiadene: the sinuous shape reminds the typical twisting of the grapevine and the packaging takes up the colours of the local terroir.

Bortolin Angelo - der Name ist eine Hommage an den Gründer - ist eine historische Nischenkellerei, die sich inmitten der Rive di Guia, in der bekanntesten Gegend von Valdobbiadene befindet: aus diesem Grund ist sie sehr stolz darauf, nur Valdobbiadene DOCG herzustellen. Heute führt Desiderio Bortolin - flankiert von seinem Vater Angelo - mit grosser Leidenschaft das Team des Weinguts, eine Familie die von Leidenschaft und motivierten Talenten lebt.
"Wer zu uns kommt, versteht, warum wir es mit "Superiore" zu tun haben: Wir produzieren wenig, wir arbeiten viel, wir ernten ausschließlich von Hand. Nur Valdobbiadene DOCG anzubieten, bedeutet, den Verbraucher zu schätzen, die Weinliebhaber bestmöglichst zufrieden zu stellen, unserer Kultur zu huldigen, dem Territorium und unseren alten Rive die grösste Wertschätzung entgegenzubringen" erklärt Desiderio "Wir haben in intelligente Technologie und nachhaltigen Weinbau investiert, und sind somit in der Lage, die Trauben der Weinberge in ihrer besten Form zum Ausdruck zu bringen: wie Sie wissen, lieben wir Herausforderungen, nicht Selbstverständlichkeit". Sogar das Design der Flasche - ausgezeichnet mit Gold bei Vinitaly - unterstreicht die Einzigartigkeit von Valdobbiadene: Die gewundene Form erinnert an die Drehung des Rebstocks und die Aufmachung an die typischen Farben des lokalen Terroirs.

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

BORTOLIN ANGELO

VALDOBBIADENE DOCG "Barch" prosecco

TIPOLOGIA VINO	Valdobbiadene DOCG tranquillo "Barch" prosecco
INDICAZIONE IN CARTA VINI	Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG tranquillo "Barch"
UVAGGIO	Glera 100%
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
ALTIMETRIA DEL VIGNETO	300/400 m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA	Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 130 q/ha
VENDEMMIA	Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano
COLORE	Giallo paglierino scarico
PROFUMO	All'olfatto si presenta netto e con note caratteristiche di frutta bianca, donate dal territorio in cui ha origine.
SAPORE	Al gusto l'effetto petillant lo rende docile al palato. La giusta acidità, dà rotondità ed equilibrio regalano al degustatore essenziali sensazioni di freschezza e brio.
LONGEVITA'	24 mesi
ALCOLICITA'	11 % Vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 g/l in Ac. Tartarico.
RESIDUO ZUCCHERINO	3 g/l
ABBINAMENTI	Profumi e gusti nascono dall'antica esperienza di unire uve storiche per l'ottenimento di un prodotto dai tratti inconfondibili che lo renderanno un Valdobbiadene DOCG estremamente serbevole in ogni occasione della giornata.
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	Barch nasce dall'implacabile voglia di raccontare la nostra terra attraverso il vino. Abbiamo voluto dare un'altra dimensione alle nostre rive, portandole in bottiglia senza le nostre classiche bollicine. Si tratta infatti di un vino tranquillo ottenuto dalle uve coltivate solo ed esclusivamente nel paese di Guia, la stessa selezione di vigneti utilizzata per la base di nostri Extra Brut "Angelin Beo" e Dry "Desiderio". Questo vino è anche definibile "petillant" grazie alla sua leggerissima, quasi impercettibile frizzantezza che lascia immediatamente spazio alla freschezza ed al sapore chiaro e deciso delle nostre uve. Grazie al suo basso residuo zuccherino, di circa 3 grammi/litro, e alla sua più bassa alcolicità rispetto ai suoi fratelli Spumanti, questo Valdobbiadene risulta ben bilanciato, lasciando sempre emergere la freschezza e l'aromaticità distintive delle nostre uve. Si presta bene all'uso a tutto pasto, soprattutto per accompagnare qualsiasi piatto di pesce. 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 della bottiglia che state degustando, sapere quante bottiglie ed in quanti formati è stato imbottigliato quello stesso vino, e soprattutto visionare e poter scaricare il certificato di idoneità rilasciato da VALORITALIA. Disponibile nelle versioni 0,75L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.

QUESTA SCHEDA TECNICA RIPORTA VALORI MEDI

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

BORTOLIN ANGELO

VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Angelin Beo" - Extra Brut

TIPOLOGIA VINO	Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Brut
INDICAZIONE IN CARTA VINI	Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Angelin Beo" - Extra Brut
UVAGGIO	Glera 100%
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
ALTIMETRIA DEL VIGNETO	300/400 m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA	Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 130 q/ha
VENDEMMIA	Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano
VINIFICAZIONE	Metodo Conegliano Valdobbiadene
AFFINAMENTO	60 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.
COLORE	Giallo paglierino scarico.
PROFUMO	Netto e sincero, con predominanti sensazioni fruttate e di mineralità, tipiche dei vigneti di Guia, dove nasce questo Valdobbiadene DOCG.
SAPORE	L'assenza di residuo zuccherino esprime una curiosa rotondità, con la salinità caratteristica delle nostre colline. Il perlage dona al palato cremosità e sensazioni quasi vellutate.
LONGEVITA'	24 mesi
ALCOLICITA' (valore medio)	11,5 % Vol.
ACIDITA' TOTALE (valore medio)	5,8 g/l in Ac. Tartarico.
RESIDUO ZUCCHERINO (valore medio)	0 g/l
PRESSIONE a 20° C (valore medio)	4,8 bar
ABBINAMENTI	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.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servito a temperatura di 10-12°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	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 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 e 1,5L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.

QUESTA SCHEDA TECNICA RIPORTA VALORI MEDI

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

BORTOLIN ANGELO

VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Sommaval" - Extra Brut

TIPOLOGIA VINO	Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Brut
INDICAZIONE IN CARTA VINI	Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Sommaval" - Extra Brut
UVAGGIO	Glera 100%
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
ALTIMETRIA DEL VIGNETO	300 m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA	Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 130 q/ha
VENDEMMIA	Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano
VINIFICAZIONE	Metodo Conegliano Valdobbiadene
AFFINAMENTO	60 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.
COLORE	Giallo paglierino scarico.
PROFUMO	Netto e sincero, con predominanti sensazioni di mineralità e di varie erbe aromatiche, come la salvia selvatica spontanea del vigneto Sommaval dove nasce questo Valdobbiadene DOCG.
SAPORE	L'assenza di residuo zuccherino esprime una curiosa rotondità, con salinità caratteristica ed aromaticità tipiche del vigneto Sommaval. Il perlage dona al palato cremosità e sensazioni quasi vellutate.
LONGEVITA'	24 mesi
ALCOLICITA' (valore medio)	11,5 % Vol.
ACIDITA' TOTALE (valore medio)	5,8 g/l in Ac. Tartarico.
RESIDUO ZUCCHERINO (valore medio)	0 g/l
PRESSIONE a 20° C (valore medio)	4,8 bar
ABBINAMENTI	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.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servito a temperatura di 10-12°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	Questo Valdobbiadene è ottenuto solo ed esclusivamente da uve provenienti da un singolo vigneto che appartiene alla nostra famiglia da sempre e che chiamiamo "Sommaval", un vigneto storico situato a Guia di Valdobbiadene ad un'altitudine di 350 mt ed esposto a Sud. L'ardita scelta di vinificare un singolo vigneto, nasce dalla volontà di far capire quanto complessa e mai scontata sia l'arte di lavorare a Valdobbiadene. Ottenere un vino da un singolo vigneto, significa racchiudere nel bicchiere le caratteristiche e le particolarità che sono esclusive di quella terra raccogliendo le differenti sfumature che ogni stagione ci regala. Renderlo privo di residuo zuccherino ci permette di far assaggiare qualcosa di unico, di diverso, di tipico e caratteristico di quella terra. Non significa assolutamente che debba essere per forza di cose il più buono, ma sicuramente inimitabile ed irripetibile. Un vino per intenditori, per curiosi, per amanti della nostra denominazione, per chi vuole addentrarsi nelle sue sfumature per meglio conoscere la nostra identità, il nostro lavoro, la nostra famiglia e la nostra filosofia. Va servito alla temperatura di 10/12°C in un bicchiere molto ampio. Assaggiato ad occhi chiusi lasciandosi trasportare dalle emozioni. Un vino da meditazione, da condividere con gli amici scambiando le proprie opinioni. 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 e 1,5L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.

QUESTA SCHEDA TECNICA RIPORTA VALORI MEDI

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

BORTOLIN ANGELO

VALDOBBIADENE DOCG - Brut

TIPOLOGIA VINO	Valdobbiadene 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 morbidità 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)	5 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 e 3,0L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.

QUESTA SCHEDA TECNICA RIPORTA VALORI MEDI

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

BORTOLIN ANGELO

VALDOBBIADENE DOCG - Extra dry

TIPOLOGIA VINO	Valdobbiadene 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)	12 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 6L e 9L in bottiglie classiche, verniciate in marrone opaco, adatte alle occasioni speciali.

QUESTA SCHEDA TECNICA RIPORTA VALORI MEDI

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

BORTOLIN ANGELO

VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Desiderio" - Dry

TIPOLOGIA VINO	Valdobbiadene DOCG Spumante Dry
INDICAZIONE IN CARTA VINI	Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Desiderio" - Dry
UVAGGIO	Glera 100%
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
ALTIMETRIA DEL VIGNETO	300/400 m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA	Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 130 q/ha
VENDEMMIA	Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano
VINIFICAZIONE	Metodo Conegliano Valdobbiadene
AFFINAMENTO	60 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)	20 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	Il nostro Dry Desiderio dalla vendemmia 2020 diventa un Rive di Guia, un cambiamento che si innesta nella tradizione, una decisione presa per celebrare ancor meglio le caratteristiche uniche del territorio che ci ospita. Produciamo questo Valdobbiadene DOCG dal 1998: fu una scelta fatta per celebrare i primi 30 anni di attività dell'azienda, e all'epoca decidemmo di dedicarlo al padre di Angelo, Desiderio. Pochi giorni prima della vendemmia, Angelo e Desiderio passavano in rassegna tutti i vigneti e decidevano quali sarebbero state le uve destinate alla cuvée di questo Valdobbiadene DOCG. Durante la vendemmia 2020 questo lavoro è stato fatto tra i vigneti della frazione di Guia, portando il lavoro di selezione ad un nuovo livello, e rendendo questo vino, se possibile, ancor più speciale. Le uve provengono perciò tutte da vigneti all'interno della frazione in cui ritrova la nostra cantina. Il residuo zuccherino è di circa 20 grammi litro, così da donargli una nota più morbida e delicata. È uno spumante vellutato, amabile ed equilibrato, che permette a tutti di conoscere con il gusto ciò che le nostre Rive di Guia ci offrono. 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 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 da VALORITALIA. Disponibile nelle versioni 0,75L e 1,5L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.

QUESTA SCHEDA TECNICA RIPORTA VALORI MEDI

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

BORTOLIN ANGELO

VALDOBBIADENE DOCG Superiore di Cartizze - Dry

TIPOLOGIA VINO	Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze Spumante Dry
INDICAZIONE IN CARTA VINI	Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG Superiore di Cartizze Dry
UVAGGIO	Glera 100%
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
ALTIMETRIA DEL VIGNETO	250 m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA	Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 120 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, la determinata zona di provenienza gli conferisce marcate sensazioni aromatiche di frutta bianca, agrumi ed una discreta mineralità.
SAPORE	Il gusto rotondo e morbido donano eleganza al palato, con una bollicina (perlage) fne , cremosa, quasi vellutata.
LONGEVITA'	24 mesi
ALCOLICITA' (valore medio)	11,5 % Vol.
ACIDITA' TOTALE (valore medio)	5,7 g/l in Ac. Tartarico.
RESIDUO ZUCCHERINO (valore medio)	20 g/l
PRESSIONE a 20° C (valore medio)	4,8 bar
ABBINAMENTI	La sua dolcezza lo rende il vino da stappare nei momenti importanti e/o con il dessert a fne pasto per chiudere perfettamente un' occasione da ricordare.
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	Da sempre, la terra su cui si coltiva l'uva atta a dare Superiore di Cartizze è la più vocata per trarne vini di assoluto prestigio. Questa terra è disciplinata fin dal 1969 e consta di soli 107 ettari di vigneti compresi tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene. Il frutto delle uve maturate su queste assolate colline è uno spumante di assoluta struttura, dai profumi delicati e armoniosi. Dedicato ai momenti più importanti da condividere con le persone più care. Va servito alla temperatura di 6/8°C in un bicchiere molto ampio per poterlo assaporare al meglio. 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 efettivi 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 certifcato di idoneità rilasciato dall'ente ministeriale VALORITALIA. Disponibile nelle versione 0,75L e 1,5L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.

QUESTA SCHEDA TECNICA RIPORTA VALORI MEDI

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

BORTOLIN ANGELO

Vino Rosso “Dinastie”

TIPOLOGIA VINO	Vino Rosso "Dinastie"
INDICAZIONE IN CARTA VINI	Bortolin Angelo - Rosso "Dinastie"
UVAGGIO	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
VENDEMMIA	Tra settembre ed ottobre - Esclusivamente a mano
COLORE	Rosso intenso
PROFUMO	Il netto equilibrio tra i sentori di legno e di frutta rossa ne fanno un vino schietto e forte com'era "Jeio Beo" Bortolin nato nel 1905.
SAPORE	Dal gusto asciutto e giustamente tannico.
LONGEVITA'	60 mesi
ALCOLICITA' (valore medio)	13 % Vol.
ACIDITA' TOTALE (valore medio)	5,4 g/l in Ac. Tartarico.
ABBINAMENTI	Il carattere schietto lo rendono adatto per accompagnare carni ricche di sapore come cacciagione e carni succulente.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servito a temperatura di 15-18°C
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore ad una temperatura di 15-18 °C preferibilmente a bottiglia in piedi.

QUESTA SCHEDA TECNICA RIPORTA VALORI MEDI

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