



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.

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