



BORTOLIN ANGELO



Valdobbiadene DOCG Rive di Guia "Desiderio" - Dry

<b>TIPOLOGIA VINO</b>	Valdobbiadene DOCG Rive di Guia Spumante Dry
<b>INDICAZIONE IN CARTA VINI</b>	Bortolin Angelo - Valdobbiadene DOCG Rive di Guia Dry "Desiderio"
<b>UVAGGIO</b>	Glera 100%
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud
<b>ALTIMETRIA DEL VIGNETO</b>	300/400 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>	20 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>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.</p> <p>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 <a href="http://info.bortolinangelo.com">info.bortolinangelo.com</a> 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 nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.</p>