



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) fine, 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 fine 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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Va servito alla temperatura di 6/8°C in un bicchiere molto ampio per poterlo assaporare al meglio.</p> <p>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.</p> <p>Disponibile nelle versioni 0,75L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.</p>