



BORTOLIN ANGELO
V A L D O B B I A D E N E



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 Valdobbadiene: per questo, sceglie con orgoglio di produrre solo Valdobbadiene, 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. Proponere esclusivamente Valdobbadiene 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 Valdobbadiene: 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 Valdobbadiene: This is the reason why, proudly chooses to produce only Valdobbadiene, 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 Valdobbadiene 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 Valdobbadiene: 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 Valdobbadiene befindet: aus diesem Grund ist sie sehr stolz darauf, nur Valdobbadiene 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 Valdobbadiene 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 Valdobbadiene: Die gewundene Form erinnert an die Drehung des Rebstocks und die Aufmachung an die typischen Farben des lokalen Terroirs.

BORTOLIN ANGELO



Bortolin Angelo Spumanti Sas

di Bortolin Desiderio & C.

Via Strada di Guia, 107

31049 Valdobbadiene (TV) - ITALIA

Tel. (+39) 0423 900125

Fax (+39) 0423 901015

info@bortolinangelo.com

www.bortolinangelo.com



BORTOLIN ANGELO



VALDOBBIADENE D.O.C.G. "Barch"

TIPOLOGIA VINO

INDICAZIONE IN CARTA VINI

UVAGGIO

ESPOSIZIONE VIGNETO

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA

VENDEMMIA

COLORE

PROFUMO

SAPORE

ALCOLICITÀ

ACIDITÀ TOTALE

RESIDUO ZUCCHERINO

ABBINAMENTI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

DESCRIZIONE GENERALE

INGREDIENTI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Espressi in gr/100 gr e ml/100 ml

SMALTIMENTO RIFIUTI

Attenersi alle indicazioni del comune di riferimento

Valdobbiadene DOCG tranquillo "Barch"

Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG tranquillo "Barch" Prosecco

Glera 100%

Sud

250/400 m s.l.m.

Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 130 q/ha

Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano

Giallo paglierino scarico

All'olfatto si presenta netto e con note caratteristiche di frutta bianca, donate dal territorio in cui ha origine.

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.

11% Vol.

5,5 g/l in Ac. Tartarico.

3 g/l

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.

Servito a temperatura di 10/12°C

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.

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 sapere quando il nostro Valdobbiadene Docg è stato imbottigliato, basterà fotografare il QR-CODE che si trova nella retroetichetta 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 quali formati è, stato imbottigliato e soprattutto visionare e poter scaricare il certificato di idoneità, rilasciato dall'ente ministeriale VALORITALIA.

Disponibile nelle versioni 0,75L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.

Uve, Zuccheri, E 300 Acido L Ascorbico, E 224/CAS Metabisolfito di Potassio. Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Energia	64 Kcal - 268 KJ
Grassi	0 gr
di cui Grassi Saturi	0 gr
Carboidrati	0,58 gr
di cui Zuccheri	0,43 gr
Proteine	0 gr
Sale	0,0004 gr

Natura dei materiali utilizzati per un corretto smaltimento e riciclo dei rifiuti



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 "Somma-val" - Extra Brut

TIPOLOGIA VINO
INDICAZIONE IN CARTA VINI
UVAGGIO
ESPOSIZIONE VIGNETO
ALTIMETRIA DEL VIGNETO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA
VENDEMMIA
VINIFICAZIONE
AFFINAMENTO
COLORE
PROFUMO
SAPORE
ALCOLICITÀ
ACIDITÀ TOTALE
RESIDUO ZUCCHERINO
PRESSIONE a 20° C
ABBINAMENTI
TEMPERATURA DI SERVIZIO
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
DESCRIZIONE GENERALE

Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Brut

Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Sommaval" - Extra Brut

Glera 100%

Sud

300 m s.l.m.

Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 130 q/ha

Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano

Metodo Conegliano Valdobbiadene

60 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.

Giallo paglierino scarico.

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.

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.

11,5% Vol.

5,8 g/l in Ac. Tartarico.

0 g/l

4,8 bar

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.

Servito a temperatura di 10/12°C

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.

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 300 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 assaggiandolo ad occhi chiusi lasciandosi trasportare dalle emozioni. Un vino da meditazione, da condividere con gli amici scambiando le proprie opinioni. Per sapere quando il nostro Valdobbiadene Docg Sommaval è stato imbottigliato, basterà fotografare il QR-CODE che si trova nella retroetichetta 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 quali 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 1,5 L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.

Uve, Zucchero, E 300 Acido L Ascorbico, E 224/CAS Metabisolfito di Potassio. Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Energia	63 Kcal - 264 KJ
Grassi	0 gr
di cui Grassi Saturi	0 gr
Carboidrati	0,08 gr
di cui Zuccheri	0,06 gr
Proteine	0 gr
Sale	0,0004 gr

Natura dei materiali utilizzati per un corretto smaltimento e riciclo dei rifiuti

 NYLON 04 PLASTICA-PE LD	 SCATOLA 20 CARTONE-PAP	 CAPSULA VINI FERMI 40 ACCIAIO-FE	 GABBIETTA 40 ACCIAIO-FE	 CAPSULA SPUMANTE 41 ALLUMINIO-ALU	 BOTTIGLIA 71 VETRO GL	 BANCALE 50 LEGNO-FOR	 TAPPO 51 SUGHERO-FOR
Raccolta differenziata						Rifiuti organici	

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

INDICAZIONE IN CARTA VINI

UVAGGIO

ESPOSIZIONE VIGNETO

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA

VENDEMMIA

VINIFICAZIONE

AFFINAMENTO

COLORE

PROFUMO

SAPORE

ALCOLICITÀ

ACIDITÀ TOTALE

RESIDUO ZUCCHERINO

PRESSIONE a 20° C

ABBINAMENTI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

DESCRIZIONE GENERALE

INGREDIENTI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Espressi in gr/100 gr e ml/100 ml

SMALTIMENTO RIFIUTI

Attenersi alle indicazioni del comune di riferimento

Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Brut

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

Glera 100%

Sud

250/400 m s.l.m.

Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 130 q/ha

Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano

Metodo Conegliano Valdobbiadene

60 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.

Giallo paglierino scarico.

Netto e sincero, con predominanti sensazioni fruttate e di mineralità, tipiche dei vigneti di Guia, dove nasce questo Valdobbiadene DOCG.

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.

11,5% Vol.

5,8 g/l in Ac. Tartarico.

0 g/l

4,8 bar

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.

Servito a temperatura di 10/12°C

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.

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 ricorreva 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 sapere quando il nostro Valdobbiadene Docg è, stato imbottigliato basterà fotografare il QR-CODE che si trova nella retroetichetta 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 quali 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.

Uve, Zucchero, E 300 Acido L Ascorbico, E 224/CAS Metabisolfito di Potassio. Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Energia	64 Kcal - 268 KJ
Grassi	0 gr
di cui Grassi Saturi	0 gr
Carboidrati	0,46 gr
di cui Zuccheri	0,2 gr
Proteine	0 gr
Sale	0,0004 gr

Natura dei materiali utilizzati per un corretto smaltimento e riciclo dei rifiuti

NYLON	SCATOLA	CAPSULA VINI FERMI	GABBIETTA	CAPSULA SPUMANTE	BOTTIGLIA	BANCALE	TAPPO
PLASTICA-PE LD	CARTONE-PAP	ACCIAIO-FE	ACCIAIO-FE	ALLUMINIO-ALU	VETRO GL	LEGNO-FOR	SUGHERO-FOR
Raccolta differenziata						Rifiuti organici	

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 D.O.C.G. - Brut

TIPOLOGIA VINO

INDICAZIONE IN CARTA VINI

UVAGGIO

ESPOSIZIONE VIGNETO

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA

VENDEMMIA

VINIFICAZIONE

AFFINAMENTO

COLORE

PROFUMO

SAPORE

ALCOLICITÀ

ACIDITÀ TOTALE

RESIDUO ZUCCHERINO

PRESSIONE a 20° C

ABBINAMENTI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

DESCRIZIONE GENERALE

INGREDIENTI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Espressi in gr/100 gr e ml/100 ml

SMALTIMENTO RIFIUTI

Attenersi alle indicazioni del comune di riferimento

Valdobbiadene DOCG Spumante Brut

Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG Brut

Glera 100%

Sud

200/300 m s.l.m.

Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 135 q/ha

Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano

Metodo Conegliano Valdobbiadene

30-40 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.

Giallo paglierino scarico.

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.

Il gusto giustamente acido ed equilibrata morbidity lo rendono un Brut emozionale. A retrogusto ritroviamo il fruttato agrumato. La bollicina (perlage) è fine, cremosa, quasi vellutata al palato.

11,5% Vol.

5,5 g/l in Ac. Tartarico.

5 g/l

4,8 bar

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.

Servito a temperatura di 8/10°C

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.

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 sapere quando il nostro Valdobbiadene Docg è, stato imbottigliato, basterà, fotografare il QR-CODE che si trova nella retroetichetta 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 quali 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.

Uve, Zucchero, E 300 Acido L Ascorbico, E 224/CAS Metabisolfito di Potassio. Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Energia	65 Kcal - 272 KJ
Grassi	0 gr
di cui Grassi Saturi	0 gr
Carboidrati	0,63 gr
di cui Zuccheri	0,60 gr
Proteine	0 gr
Sale	0,0004 gr

Natura dei materiali utilizzati per un corretto smaltimento e riciclo dei rifiuti



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**INDICAZIONE IN CARTA VINI****UVAGGIO****ESPOSIZIONE VIGNETO****ALTIMETRIA DEL VIGNETO****SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA****VENDEMMIA****VINIFICAZIONE****AFFINAMENTO****COLORE****PROFUMO****SAPORE****ALCOLICITÀ****ACIDITÀ TOTALE****RESIDUO ZUCCHERINO****PRESSIONE a 20° C****ABBINAMENTI****TEMPERATURA DI SERVIZIO****MODALITÀ DI CONSERVAZIONE****DESCRIZIONE GENERALE****INGREDIENTI****DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Espressi in gr/100 gr e ml/100 ml

SMALTIMENTO RIFIUTI

Attenersi alle indicazioni del comune di riferimento

Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Dry

Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG Extra Dry

Glera 100%

Sud

200/300 m s.l.m.

Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 135 q/ha

Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano

Metodo Conegliano Valdobbiadene

30-40 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.

Giallo paglierino scarico.

Netto e fine, l'eleganza essenziale dei profumi di mela, pera e pesca lo rendono un vino immediato che stimola ad essere gustato.

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.

11,5% Vol.

5,5 g/l in Ac. Tartarico.

12 g/l

4,8 bar

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.

Servito a temperatura di 7/9°C

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.

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 adatto ad ogni occasione ed in qualsiasi ora della giornata.

Va servito e degustato ad una temperatura compresa tra i 7 ed i 9 gradi C, possibilmente in un bicchiere ampio che consente di arieggiarlo delicatamente. Per sapere quando il nostro Valdobbiadene Docg Extra Dry è stato imbottigliato, basterà fotografare il QR-CODE che si trova nella retroetichetta 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 quali 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 6 e 9 Litri in bottiglie classiche, adatte alle occasioni speciali.

Uve, Zucchero, E 300 Acido L Ascorbico, E 224/CAS Metabisolfito di Potassio. Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Energia	68 Kcal - 285 KJ
Grassi	0 gr
di cui Grassi Saturi	0 gr
Carboidrati	1,52 gr
di cui Zuccheri	1,30 gr
Proteine	0 gr
Sale	0,0004 gr

Natura dei materiali utilizzati per un corretto smaltimento e riciclo dei rifiuti

 NYLON 04 PLASTICA-PE LD	 SCATOLA 20 CARTONE-PAP	 CAPSULA VINI FERMI 40 ACCIAIO-FE	 GABBIETTA 40 ACCIAIO-FE	 CAPSULA SPUMANTE 41 ALLUMINIO-ALU	 BOTTIGLIA 71 VETRO GL	 BANCALE 50 LEGNO-FOR	 TAPPO 51 SUGHERO-FOR
Raccolta differenziata						Rifiuti organici	

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

INDICAZIONE IN CARTA VINI

UVAGGIO

ESPOSIZIONE VIGNETO

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA

VENDEMMIA

VINIFICAZIONE

AFFINAMENTO

COLORE

PROFUMO

SAPORE

ALCOLICITÀ

ACIDITÀ TOTALE

RESIDUO ZUCCHERINO

PRESSIONE a 20° C

ABBINAMENTI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

DESCRIZIONE GENERALE

INGREDIENTI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Espressi in gr/100 gr e ml/100 ml

SMALTIMENTO RIFIUTI

Attenersi alle indicazioni del comune di riferimento

Valdobbiadene DOCG Spumante Dry

Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Desiderio" - Dry

Glera 100%

Sud

250/400 m s.l.m.

Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 130 q/ha

Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano

Metodo Conegliano Valdobbiadene

60 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.

Giallo paglierino scarico.

Netto, armonico con decise aromaticità varietali quali frutta bianca poco matura e fiori bianchi.

Gusto morbido e rotondo elegante nella sua essenzialità, con retrogusto fruttato ed una bollicina (perlage) fine e cremosa al palato.

11,5% Vol.

5,5 g/l in Ac. Tartarico.

20 g/l

4,8 bar

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.

Servito a temperatura di 6/8°C

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.

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 con il gusto di conoscere ciò che le Rive di Guia ci offrono. 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 quali formati è stato imbottigliato quello stesso spumante, e soprattutto visionare e 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.

Uve, Zucchero, E 300 Acido L Ascorbico, E 224/CAS Metabisolfito di Potassio. Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Energia	71 Kcal - 297 KJ
Grassi	0 gr
di cui Grassi Saturi	0 gr
Carboidrati	2,05 gr
di cui Zuccheri	1,85 gr
Proteine	0 gr
Sale	0,0004 gr

Natura dei materiali utilizzati per un corretto smaltimento e riciclo dei rifiuti



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 D.O.C.G. Superiore di Cartizze - Dry

TIPOLOGIA VINO

INDICAZIONE IN CARTA VINI

UVAGGIO

ESPOSIZIONE VIGNETO

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA

VENDEMMIA

VINIFICAZIONE

AFFINAMENTO

COLORE

PROFUMO

SAPORE

ALCOLICITÀ

ACIDITÀ TOTALE

RESIDUO ZUCCHERINO

PRESSIONE a 20° C

ABBINAMENTI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

DESCRIZIONE GENERALE

INGREDIENTI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Espressi in gr/100 gr e ml/100 ml

SMALTIMENTO RIFIUTI

Attenersi alle indicazioni del comune di riferimento

Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze Spumante Dry

Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG Superiore di Cartizze Dry

Glera 100%

Sud

250/300 m s.l.m.

Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 120 q/ha

Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano

Metodo Conegliano Valdobbiadene

30-40 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.

Giallo paglierino scarico.

Netto e fine, la determinata zona di provenienza gli conferisce marcate sensazioni aromatiche di frutta bianca, agrumi ed una discreta mineralità.

Il gusto rotondo e morbido donano eleganza al palato, con una bollicina (perlage) fine, cremosa, quasi vellutata.

11,5% Vol.

5,7 g/l in Ac. Tartarico.

20 g/l

4,8 bar

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.

Servito a temperatura di 6/8°C

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.

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 sapere quando il nostro Valdobbiadene Docg è, stato imbottigliato, basterà, fotografare il QR-CODE che si trova nella retroetichetta 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 quali 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 1,5 L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.

Uve, Zucchero, E 300 Acido L Ascorbico, E 224/CAS Metabisolfito di Potassio. Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Energia	71 Kcal - 297 KJ
Grassi	0 gr
di cui Grassi Saturi	0 gr
Carboidrati	2,05 gr
di cui Zuccheri	1,85 gr
Proteine	0 gr
Sale	0,0004 gr

Natura dei materiali utilizzati per un corretto smaltimento e riciclo dei rifiuti

 NYLON 04 PLASTICA-PE LD	 SCATOLA 20 CARTONE-PAP	 CAPSULA VINI FERMI 40 ACCIAIO-FE	 GABBIETTA 40 ACCIAIO-FE	 CAPSULA SPUMANTI 41 ALLUMINIO-ALU	 BOTTIGLIA 71 VETRO GL	 BANCALE 50 LEGNO-FOR	 TAPPO 51 SUGHERO-FOR
Raccolta differenziata						Rifiuti organici	

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

INDICAZIONE IN CARTA VINI

UVAGGIO

VENDEMMIA

COLORE

PROFUMO

SAPORE

LONGEVITÀ

ALCOLICITÀ

ACIDITÀ TOTALE

ABBINAMENTI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

DESCRIZIONE GENERALE

INGREDIENTI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Espressi in gr/100 gr e ml/100 ml

SMALTIMENTO RIFIUTI

Attenersi alle indicazioni del comune di riferimento

Questa scheda tecnica riporta valori medi

Vino Rosso "Dinastie"

Bortolin Angelo - Rosso "Dinastie"

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Tra settembre ed ottobre - Esclusivamente a mano

Rosso intenso

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.

Dal gusto asciutto e giustamente tannico.

Decennale

13% Vol.

5,4 g/l in Ac. Tartarico.

Il carattere schietto lo rende ideale per accompagnare carni ricche di sapore come cacciagione e carni succulente.

Servito a temperatura di 15/18°C

Al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore ad una temperatura di 15/18 °C

Questo vino rosso di grande struttura è stato dedicato a "Jeio Beo" (Desiderio Bortolin), padre di Angelo "Angelin beo" e al suo carattere forte e schietto. Dinastie è un classico vino rosso a taglio Bordoese, ottenuto dal taglio di vini Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon in percentuali diverse.

Il colore è rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento. I profumi sono pieni con note di piccoli frutti a bacca rossa. L'affinamento dona ancora un bouquet etereo di cacao, caffè e liquirizia. Al gusto si presenta bilanciato nel corpo con tannini eleganti e non aggressivi. La struttura di questo vino, accompagnata dal morbido tannino del legno, lo rende particolarmente adatto ad accompagnare portate di carne ricche di sapore quali la cacciagione, i formaggi di grande spessore o la carne alla griglia.

Per sapere quando il nostro Dinastie è stato imbottigliato, basterà, fotografare il QR-CODE che si trova nella retroetichetta 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 è stato imbottigliato. Disponibile nelle versioni 0,75L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.

Uve, Zucchero, E 300 Acido L Ascorbico, E 224/CAS Metabisolfito di Potassio. Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Energia	75 Kcal - 314 KJ
Grassi	0 gr
di cui Grassi Saturi	0 gr
Carboidrati	0,35 gr
di cui Zuccheri	0,20 gr
Proteine	0 gr
Sale	0,0004 gr

Natura dei materiali utilizzati per un corretto smaltimento e riciclo dei rifiuti



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

SCATOLE REGALO

Tutti i nostri prodotti potranno essere acquistati oltre che nei tradizionali cartoni da 6 e da 12 bottiglie, anche negli eleganti astucci plastificati che rendono il regalo più raffinato.

GIFT PACKS

All our products can be bought, both in the traditional 6 and 12 bottle packs, and in the elegant boxes, which make the gift more attractive.

GESCHENK-KONFEKTIONEN

All unsere Produkte sind, ausser in den traditionellen Kartons mit 6 oder 12 Flaschen, auch in eleganten kunststoffbeschichteten Geschenk-Konfektionen erhältlich, die den wertvollen Charakter des Geschenks unterstreichen.



Bortolin Angelo Spumanti Sas

di Bortolin Desiderio & C.

Via Strada di Guida, 107

31049 Valdobbiadene (TV) - ITALIA

Tel. (+39) 0423 900125

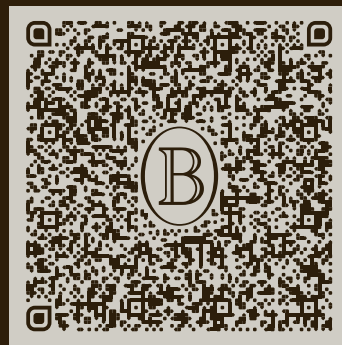
Fax (+39) 0423 901015

info@bortolinangelo.com

www.bortolinangelo.com

Recapiti

Bortolin Angelo Spumanti S.a.s.
Via Strada di Guia, 107
31049 Guia di Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 0423 900125



E-mail

Commerciale Italia
italia@bortolinangelo.com

Commerciale World
export@bortolinangelo.com

Amministrazione
amministrazione@bortolinangelo.com

Ufficio stampa
comunicazione@bortolinangelo.com

Contatti