



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

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/100ml - 285 KJ/100ml
 Grassi 0 gr/100ml di cui Grassi Saturi 0 gr/100ml - Carboidrati 1,52 gr/100ml di cui Zuccheri 1,30 gr/100ml
 Proteine 0 gr/100ml - Sale 0,0004 gr/100ml

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