



BORTOLIN ANGELO



VALDOBBIADENE DOCG 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

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/100ml - 297 KJ/100ml

Grassi 0 gr/100ml di cui Grassi Saturi 0 gr/100ml - Carboidrati 2,05 gr/100ml di cui Zuccheri 1,85 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