



**BORTOLIN ANGELO**



VALDOBBIADENE DOCG "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

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](http://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, Zucchero, E 300 Acido L Ascorbico, E 224/CAS Metabisolfito di Potassio. Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Energia 64 Kcal/100ml - 268 KJ/100ml

Grassi 0 gr/100ml di cui Grassi Saturi 0 gr/100ml - Carboidrati 0,58 gr/100ml di cui Zuccheri 0,43 gr/100ml

Proteine 0 gr/100ml - Sale 0,0004 gr/100ml

## INGREDIENTI

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

## SMALTIMENTO RIFIUTI

Attenersi alle indicazioni del comune di riferimento

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](mailto:info@bortolinangelo.com) - [www.bortolinangelo.com](http://www.bortolinangelo.com)

WINE IN MODERATION  
Bortolin Angelo Spumanti  
aderisce al movimento del bere responsabile  
[www.wineinmoderation.eu](http://www.wineinmoderation.eu)