



Standard 0,75 L

"Magnum" 1,5 L

"Jeroboam" 3,0 L

BORTOLIN ANGELO

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



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

Valdobbiadene DOCG Extra Dry

TIPOLOGIA VINO

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Extra Dry

INDICAZIONE IN CARTA VINI

Bortolin Angelo - Valdobbiadene DOCG Extra Dry

UVAGGIO

Glera 100%

ESPOSIZIONE VIGNETO

Sud

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

200/250 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA

Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 135 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, l'eleganza essenziale dei profumi di mela, pera e pesca lo rendono un vino immediato che stimola ad essere gustato.

SAPORE

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.

LONGEVITA'

24 mesi

ALCOLICITA' (valore medio)

11,5 % Vol.

ACIDITA' TOTALE (valore medio)

5,5 g/l in Ac. Tartarico.

RESIDUO ZUCCHERINO (valore medio)

15 g/l

PRESSIONE a 20° C (valore medio)

4,8 bar

ABBINAMENTI

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.

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.