



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 Guida, 107

31049 Valdobbiadene (TV) - ITALIA

Tel. (+39) 0423 900125

Fax (+39) 0423 901015

info@bortolinangelo.com

www.bortolinangelo.com

Desiderio "Rive di Guia" - Valdobbiadene DOCG Brut

TIPOLOGIA VINO

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Brut "Rive di Guia"

INDICAZIONE IN CARTA VINI

Bortolin Angelo - Valdobbiadene DOCG "Desiderio" Rive di Guia Brut

UVAGGIO

Glera 100%

ESPOSIZIONE VIGNETO

Sud

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

300 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA

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

VENDEMMIA

Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano

VINIFICAZIONE

Metodo Conegliano Valdobbiadene

AFFINAMENTO

60 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.

COLORE

Giallo paglierino scarico.

PROFUMO

Netto e sincero, con predominanti sensazioni di mineralità e di varie erbe aromatiche, come la salvia selvatica spontanea del vigneto Sommaival dove nasce questo Valdobbiadene DOCG.

SAPORE

I suoi 3 g/l di dolcezza essenziale esprimono una curiosa rotondità, con salinità caratteristica dovuta al suolo "saliz", dove crescono le viti del vigneto Sommaival. Il perlage dona al palato cremosità e sensazioni quasi vellutate.

LONGEVITA'

24 mesi

ALCOLICITA' (valore medio)

11,5 % Vol.

ACIDITA' TOTALE (valore medio)

5,8 g/l in Ac. Tartarico.

RESIDUO ZUCCHERINO (valore medio)

3 g/l

PRESSIONE a 20° C (valore medio)

4,8 bar

ABBINAMENTI

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.

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.

"RIVE"

Il "RIVE", nell'esclusiva versione spumante, è prodotto con uve di un unico Comune o frazione, che ne esaltano le caratteristiche territoriali apprezzando le sfumature del Conegliano Valdobbiadene. Il termine "RIVE" indica nella parlata locale i vigneti su terreni scoscesi e fa risaltare le peculiarità dei territori a Denominazione. Per il "RIVE" la produzione è ridotta a 130 q/ha, con obbligo di raccolta a mano delle uve e di indicazione del millesimo. Nel Conegliano Valdobbiadene vi sono 43 Rive con altrettante espressioni territoriali.