

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 Brut

TIPOLOGIA VINO

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Brut

INDICAZIONE IN CARTA VINI

Bortolin Angelo - Valdobbiadene DOCG Brut

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, con sensazioni di mela, pera verde giustamente agrumato lo rendono un vino che fa capire subito il suo carattere diretto ed essenziale.

SAPORE

Il gusto giustamente acido ed equilibrata morbidezza lo rendono un Brut emozionale. A retrogusto ritroviamo il fruttato agrumato. 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)

8 g/l

PRESSIONE a 20° C (valore medio)

4,8 bar

ABBINAMENTI

Vino prettamente da aperitivo, può accompagnare primi piatti dal gusto delicato, pietanze a base di pesce, può essere affiancato anche a formaggi non stagionati. L'allegria di condividere momenti gioiosi è comunque l'abbinamento ideale.

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.