



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 "Superiore di Cartizze"

TIPOLOGIA VINO

Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze DOCG Spumante Dry

INDICAZIONE IN CARTA VINI

Bortolin Angelo - Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Spumante Dry

UVAGGIO

Glera 100%

ESPOSIZIONE VIGNETO

Sud

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

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, la determinata zona di provenienza gli conferisce marcate sensazioni aromatiche di frutta bianca, agrumi ed una discreta mineralità.

SAPORE

Il gusto rotondo e morbido donano eleganza al palato, con una bollicina (perlage) fine, cremosa, quasi vellutata.

LONGEVITA'

24 mesi

ALCOLICITA' (valore medio)

11,5 % Vol.

ACIDITA' TOTALE (valore medio)

5,7 g/l in Ac. Tartarico.

RESIDUO ZUCCHERINO (valore medio)

24 g/l

PRESSIONE a 20° C (valore medio)

4,8 bar

ABBINAMENTI

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.

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 restare in maniera prolungata in frigorifero.