BORTOLIN ANGELO

VALDOBBIADENE

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

Desiderio - Valdobbiadene DOCG Dry

ART DES WEINES	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Sekt Dry
ANGABE IN WEINKARTE	Bortolin Angelo - Valdobbiadene DOCG "Desiderio" Dry
TRAUBEN	Glera 100%
AUSRICHTUNG WEINBERG	Süden
HÖHE DES WEINBERGS	200/250 m ü.d.M.
ANBAUART UND ERTRAG	Doppelt umgekehrt 3.000 Reben/ha - Ertrag 135 q/ha
WEINLESE	Im September-ausschließlich mittels Handlese
WEINBEREITUNG	Methode Conegliano Valdobbiadene
VERFEINERUNG	30-40 Tage zur Verfeinerung auf Hefe in Autoklav
FARBE	Strohgelb
GERUCH	Rein, harmonisch mit entschiedenen Aromen nach verschiedenen Duftnoten wie weißer, wenig reifer Frucht sowie weißen Blüten.
GESCHMACK	Weicher und abgerundeter Geschmack, elegant in seiner Wesentlichkeit, mit fruchtigem Nachgeschmack und feinen, am Gaumen cremigen Perlen (Perlage).
LANGLEBIGKEIT	24 Monate
ALKOHOLGEHALT (Durchschnittswert)	11,5 % Vol.
GESAMTSÄURE (Durchschnittswert)	5,5 g/l in Ac. Tartarico
RESTZUCKER (Durchschnittswert)	22 g/l
DRUCK BEI 20° C (Durchschnittswert)	5 bar
ESSENSEMPFEHLUNG	Seine schlichte Süße macht diesen zu einem Wein für besondere Anlässe, in denen er zum Dessert oder in Verweilmomenten zu kleinen Süßspeisen passt.
TRINKTEMPERATUR	Mit einer Temperatur von 6-8°C zu servieren.
AUFBEWAHRUNGSHINWEISE	Vor direkter Wärme- und Sonneneinstrahlung schützen, bei 15/20°C und bevorzugter Weise in der Flasche in stehender Position aufbewahren. Nicht über einen längeren Zeitraum im Kühlschrank aufbewahren.

WINE IN MODERATION - Bortolin Angelo Spumanti gehört der Bewegung für verantwortungsbewussten Alkoholgenuß an - www.wineinmoderation.eu