



**BORTOLIN ANGELO**



VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Sommarval" - Extra Brut

<b>TIPOLOGIA VINO</b>	Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Brut
<b>INDICAZIONE IN CARTA VINI</b>	Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Sommaval" - Extra Brut
<b>UVAGGIO</b>	Glera 100%
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud
<b>ALTIMETRIA DEL VIGNETO</b>	300 m s.l.m.
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA</b>	Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 130 q/ha
<b>VENDEMMIA</b>	Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano
<b>VINIFICAZIONE</b>	Metodo Conegliano Valdobbiadene
<b>AFFINAMENTO</b>	60 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino scarico.
<b>PROFUMO</b>	Netto e sincero, con predominanti sensazioni di mineralità e di varie erbe aromatiche, come la salvia selvatica spontanea del vigneto Sommaval dove nasce questo Valdobbiadene DOCG.
<b>SAPORE</b>	L'assenza di residuo zuccherino esprime una curiosa rotondità, con salinità caratteristica ed aromaticità tipiche del vigneto Sommaval. Il perlage dona al palato cremosità e sensazioni quasi vellutate.
<b>LONGEVITA'</b>	24 mesi
<b>ALCOLICITA' (valore medio)</b>	11,5 % Vol.
<b>ACIDITA' TOTALE (valore medio)</b>	5,8 g/l in Ac. Tartarico.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO (valore medio)</b>	0 g/l
<b>PRESSIONE a 20° C (valore medio)</b>	4,8 bar
<b>ABBINAMENTI</b>	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.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	Servito a temperatura di 10-12°C
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	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.
<b>DESCRIZIONE GENERALE</b>	<p>Questo Valdobbiadene è ottenuto solo ed esclusivamente da uve provenienti da un singolo vigneto che appartiene alla nostra famiglia da sempre e che chiamiamo "Sommaval", un vigneto storico situato a Guia di Valdobbiadene ad un'altitudine di 350 mt ed esposto a Sud. L'ardita scelta di vinificare un singolo vigneto, nasce dalla volontà di far capire quanto complessa e mai scontata sia l'arte di lavorare a Valdobbiadene. Ottenere un vino da un singolo vigneto, significa racchiudere nel bicchiere le caratteristiche e le particolarità che sono esclusive di quella terra raccogliendo le differenti sfumature che ogni stagione ci regala. Renderlo privo di residuo zuccherino ci permette di far assaggiare qualcosa di unico, di diverso, di tipico e caratteristico di quella terra. Non significa assolutamente che debba essere per forza di cose il più buono, ma sicuramente inimitabile ed irripetibile. Un vino per intenditori, per curiosi, per amanti della nostra denominazione, per chi vuole addentrarsi nelle sue sfumature per meglio conoscere la nostra identità, il nostro lavoro, la nostra famiglia e la nostra filosofia.</p> <p>Va servito alla temperatura di 10/12°C in un bicchiere molto ampio. Assaggiato ad occhi chiusi lasciandosi trasportare dalle emozioni. Un vino da meditazione, da condividere con gli amici scambiando le proprie opinioni.</p> <p>Per degustarlo in tutta la sua integrità, andrebbe consumato entro 15/18 mesi dalla data di imbottigliamento. Per sapere quando il nostro Valdobbiadene DOCG è stato imbottigliato, basterà fotografare il QR-CODE che si trova nella retro etichetta della nostra bottiglia, oppure collegarsi al sito <a href="http://info.bortolinangelo.com">info.bortolinangelo.com</a> ed inserire il numero di lotto indicato. Qui potrete conoscere i dati organolettici effettivi della bottiglia che state degustando, sapere quante bottiglie ed in quanti formati è stato imbottigliato quello stesso spumante, e soprattutto visionare e poter scaricare il certificato di idoneità rilasciato dall'ente ministeriale VALORITALIA.</p> <p>Disponibile nelle versioni 0,75L e 1,5L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.</p>

QUESTA SCHEDA TECNICA RIPORTA VALORI MEDI