



BORTOLIN ANGELO



VALDOBBIADENE DOCG - Brut

- TIPOLOGIA VINO
- INDICAZIONE IN CARTA VINI
- UVAGGIO
- ESPOSIZIONE VIGNETO
- ALTIMETRIA DEL VIGNETO
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA
- VENDEMMIA
- VINIFICAZIONE
- AFFINAMENTO
- COLORE
- PROFUMO
- SAPORE
- ALCOLICITÀ
- ACIDITÀ TOTALE
- RESIDUO ZUCCHERINO
- PRESSIONE a 20° C
- ABBINAMENTI
- TEMPERATURA DI SERVIZIO
- MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Valdobbiadene DOCG Spumante Brut

Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG Brut

Glera 100%

Sud

200/300 m s.l.m.

Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 135 q/ha

Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano

Metodo Conegliano Valdobbiadene

30-40 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.

Giallo paglierino scarico.

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.

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.

11,5% Vol.

5,5 g/l in Ac. Tartarico.

5 g/l

4,8 bar

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.

Servito a temperatura di 8/10°C

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.

La versione Brut del Valdobbiadene Docg è, la più, tipica e caratteristica per la denominazione, in quanto il basso residuo zuccherino, lascia al frutto la massima espressione dei suoi aromi. E' uno spumante secco, che può risultare spigoloso ed essere apprezzato più facilmente dai palati più esigenti. Come per tutte le uve conferite alla nostra famiglia, anche quelle che danno origine al Valdobbiadene Docg Brut della Bortolin Angelo Spumanti sono esclusivamente raccolte a mano e la loro trasformazione, per farle diventare il nettare di Valdobbiadene, è, scrupolosamente controllata e rispettata.

Questo Valdobbiadene Docg andrebbe servito ad una temperatura di 8/10°C per ammorbidire il palato, in un ampio calice di vetro. Il suo caratteristico profumo fruttato ed il suo gusto asciutto e delicato, lo rendono ottimo come aperitivo e per accompagnare l'intero pasto. Per sapere quando il nostro Valdobbiadene Docg è, stato imbottigliato, basterà, fotografare il QR-CODE che si trova nella retroetichetta della nostra bottiglia, oppure collegarsi al sito info.bortolinangelo.com ed inserire il numero di lotto indicato. Qui potrete conoscere i dati organolettici effettivi della bottiglia che state degustando, sapere quante bottiglie ed in quali formati è, stato imbottigliato quello stesso spumante e soprattutto visionare e poter scaricare il certificato di idoneità, rilasciato dall'ente ministeriale VALORITALIA.

Disponibile nelle versioni 0,75L - 1,5L e 3,0L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.

Uve, Zuccheri, E 300 Acido L Ascorbico, E 224/CAS Metabisolfito di Potassio. Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Energia 65 Kcal/100ml - 272 KJ/100ml

Grassi 0 gr/100ml di cui Grassi Saturi 0 gr/100ml - Carboidrati 0,63 gr/100ml di cui Zuccheri 0,60 gr/100ml

Proteine 0 gr/100ml - Sale 0,0004 gr/100ml

Natura dei materiali utilizzati per un corretto smaltimento e riciclo dei rifiuti



Questa scheda tecnica riporta valori medi

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

WINE IN MODERATION
 Bortolin Angelo Spumanti
 aderisce al movimento del bere responsabile
www.wineinmoderation.eu