



# BORTOLIN ANGELO



VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Angelin Beo" - Extra 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
- DESCRIZIONE GENERALE

Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Brut

Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Angelin Beo" - Extra Brut

Glera 100%

Sud

250/400 m s.l.m.

Doppio capovolto a 3000 ceppi/ha - resa 130 q/ha

Nel mese di settembre - Esclusivamente a mano

Metodo Conegliano Valdobbiadene

60 giorni di affinamento sui lieviti in autoclave.

Giallo paglierino scarico.

Netto e sincero, con predominanti sensazioni fruttate e di mineralità, tipiche dei vigneti di Guia, dove nasce questo Valdobbiadene DOCG.

L'assenza di residuo zuccherino esprime una curiosa rotondità, con la salinità caratteristica delle nostre colline. Il perlage dona al palato cremosità e sensazioni quasi vellutate.

11,5% Vol.

5,8 g/l in Ac. Tartarico.

0 g/l

4,8 bar

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.

Servito a temperatura di 10/12°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.

Questo Valdobbiadene è, ottenuto da uve coltivate solo ed esclusivamente nel paese di Guia, terra che ospita da sempre la nostra famiglia e che continua ad emozionarci quotidianamente. Decidere di assemblare e vinificare le sole uve del nostro paese significa rendere tributo a ciò che è, l'origine della nostra storia, della nostra passione e anche del nostro successo: la nostra Terra. Abbiamo chiamato questo spumante "Angelin Beo", nome con cui viene riconosciuto in loco Angelo Bortolin, il fondatore della nostra cantina in quanto nel 2018 ricorreva il suo 80° compleanno e contemporaneamente il 50° anniversario dell'azienda. Un Valdobbiadene a zero residuo zuccherino, che permette di apprezzare le caratteristiche proprie della terra. Degustato ad una temperatura di 10/12°C in un bicchiere molto ampio, questo spumante è rivolto ad un consumatore attento e curioso, che vuole lasciarsi trasportare dalle emozioni. 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](http://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 e 1,5L nella nostra personale bottiglia che ricorda la torsione del tralcio di vite.

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

Energia 64 Kcal/100ml - 268 KJ/100ml  
 Grassi 0 gr/100ml di cui Grassi Saturi 0 gr/100ml - Carboidrati 0,46 gr/100ml di cui Zuccheri 0,2 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](mailto:info@bortolinangelo.com) - [www.bortolinangelo.com](http://www.bortolinangelo.com)

WINE IN MODERATION  
 Bortolin Angelo Spumanti  
 aderisce al movimento del bere responsabile  
[www.wineinmoderation.eu](http://www.wineinmoderation.eu)