



BORTOLIN ANGELO



VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Desiderio" - Dry

- 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 Dry

Bortolin Angelo - VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Desiderio" - Dry

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, armonico con decise aromaticità varietali quali frutta bianca poco matura e fiori bianchi.

Gusto morbido e rotondo elegante nella sua essenzialità, con retrogusto fruttato ed una bollicina (perlage) fine e cremosa al palato.

11,5% Vol.

5,5 g/l in Ac. Tartarico.

20 g/l

4,8 bar

La sua semplice dolcezza lo porta ad essere degustato in occasioni particolari dove può essere accostato ad un dessert e nei momenti di pausa con un piccolo dolce.

Servito a temperatura di 6/8°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.

Il nostro Dry Desiderio dalla vendemmia 2020 diventa un Rive di Guia, un cambiamento che si innesta nella tradizione, una decisione presa per celebrare ancor meglio le caratteristiche uniche del territorio che ci ospita.

Produciamo questo Valdobbiadene DOCG dal 1998: fu una scelta fatta per celebrare i primi 30 anni di attività dell'azienda, e all'epoca decidemmo di dedicarlo al padre di Angelo, Desiderio.

Pochi giorni prima della vendemmia, Angelo e Desiderio passavano in rassegna tutti i vigneti e decidevano quali sarebbero state le uve destinate alla cuvée di questo Valdobbiadene DOCG. Durante la vendemmia 2020 questo lavoro è stato fatto tra i vigneti della frazione di Guia, portando il lavoro di selezione ad un nuovo livello, e rendendo questo vino, se possibile, ancor più speciale. Le uve provengono perciò tutte da vigneti all'interno della frazione in cui ritrova la nostra cantina. Il residuo zuccherino è di circa 20 grammi litro, così da donargli una nota più morbida e delicata. È uno spumante vellutato, amabile ed equilibrato, che permette a tutti con il gusto di conoscere ciò che le Rive di Guia ci offrono. 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 info.bortolinangelo.com ed inserire il numero di lotto indicato. Qui potrete conoscere i dati organolettici della bottiglia che state degustando, sapere quante bottiglie ed in quali formati è stato imbottigliato quello stesso spumante, e soprattutto visionare e scaricare il certificato di idoneità rilasciato da VALORITALIA. Disponibile nelle versioni 0,75L e 1,5L 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 71 Kcal/100ml - 297 KJ/100ml

Grassi 0 gr/100ml di cui Grassi Saturi 0 gr/100ml - Carboidrati 2,05 gr/100ml di cui Zuccheri 1,85 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