



BORTOLIN ANGELO



VALDOBBIADENE DOCG Rive di Guia "Sommarival" - 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 "Sommaval" - Extra Brut

Glera 100%

Sud

300 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 di mineralità e di varie erbe aromatiche, come la salvia selvatica spontanea del vigneto Sommaval dove nasce questo Valdobbiadene DOCG.

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.

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 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 300 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. Va servito alla temperatura di 10/12°C in un bicchiere molto ampio assaggiandolo ad occhi chiusi lasciandosi trasportare dalle emozioni. Un vino da meditazione, da condividere con gli amici scambiando le proprie opinioni. Per sapere quando il nostro Valdobbiadene Docg Sommaval 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 e 1,5 L 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 63 Kcal/100ml - 264 KJ/100ml
 Grassi 0 gr/100ml di cui Grassi Saturi 0 gr/100ml - Carboidrati 0,08 gr/100ml di cui Zuccheri 0,06 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