



BORTOLIN ANGELO



Vino Rosso "Dinastie"

TIPOLOGIA VINO

INDICAZIONE IN CARTA VINI

UVAGGIO

VENDEMMIA

COLORE

PROFUMO

SAPORE

LONGEVITÀ

ALCOLICITÀ

ACIDITÀ TOTALE

ABBINAMENTI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

DESCRIZIONE GENERALE

INGREDIENTI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

SMALTIMENTO RIFIUTI

Attenersi alle indicazioni del comune di riferimento

Vino Rosso "Dinastie"

Bortolin Angelo - Rosso "Dinastie"

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Tra settembre ed ottobre - Esclusivamente a mano

Rosso intenso

Il netto equilibrio tra i sentori di legno e di frutta rossa ne fanno un vino schietto e forte com'era "Jeio Beo" Bortolin nato nel 1905.

Dal gusto asciutto e giustamente tannico.

Decennale

13% Vol.

5,4 g/l in Ac. Tartarico.

Il carattere schietto lo rende ideale per accompagnare carni ricche di sapore come cacciagione e carni succulente.

Servito a temperatura di 15/18°C

Al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore ad una temperatura di 15/18 °C

Questo vino rosso di grande struttura è stato dedicato a "Jejo Beo" (Desiderio Bortolin), padre di Angelo "Angelin beo" e al suo carattere forte e schietto. Dinastie è un classico vino rosso a taglio Bordoiese, ottenuto dal taglio di vini Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon in percentuali diverse.

Il colore è rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento. I profumi sono pieni con note di piccoli frutti a bacca rossa. L'affinamento dona ancora un bouquet etereo di cacao, caffè e liquirizia. Al gusto si presenta bilanciato nel corpo con tannini eleganti e non aggressivi. La struttura di questo vino, accompagnata dal morbido tannino del legno, lo rende particolarmente adatto ad accompagnare portate di carne ricche di sapore quali la cacciagione, i formaggi di grande spessore o la carne alla griglia.

Per sapere quando il nostro Dinastie 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 è stato imbottigliato. Disponibile nelle versioni 0,75L 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 75 Kcal/100ml - 314 KJ/100ml

Grassi 0 gr/100ml di cui Grassi Saturi 0 gr/100ml - Carboidrati 0,35 gr/100ml di cui Zuccheri 0,20 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