

BORTOLIN

 $S \cdot P \cdot U \cdot M \cdot A \cdot N \cdot T \cdot \Box$



e Garantita

DRY

Denominazione: D.O.C.G.

Provenienza: Vigneti situati sulla collina

del Cartizze.

Vitigno: Glera (Prosecco) 100%

Spumantizzazione: Metodo Italiano

Gradazione alcolica: 11 % vol.

Zuccheri residui: 22 g/l

Caratteristiche organolettiche: Perlage fine e persistente; colore giallo paglierino tenue, profumo intenso, aromatico, fruttato, con sentore di mela Golden e fiori di acacia e glicine.

Temperatura ottimale di servizio : 8-10 °C

Si accompagna a...: Ottimo come aperitivo da bere con gli amici in ogni occasione di festa, la sua amabilità consente accostamenti gradevoli con i dolci.





BORTOLIN

 $S \cdot P \cdot U \cdot M \cdot A \cdot N \cdot T \cdot 1$

VALDOBBIADENE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Denominazione: D.O.C.G.

Provenienza: Vigneti a bassa resa situati nelle colline di Valdobbiadene e Conegliano.

Vitigno: Glera (Prosecco) 100%

Spumantizzazione: Metodo Italiano

Gradazione alcolica: 11 % vol.

Zuccheri residui: 18 g/l

Caratteristiche organolettiche: Perlage fine e persistente; colore giallo paglierino tenue, profumo gradevole, fine, fruttato con note fiorite di glicine.

Temperatura ottimale di servizio : 8-10 °C

Si accompagna a...: Vino da aperitivo, accompagna gradevolmente antipasti di salumi e pesce, primi piatti e risotti con verdure e pesce.





BORTOLIN S · P · U · M · A · N · T · I



Vino ottenuto senza l'utilizzo di Anidride solforosa

Denominazione: D.O.C.G.

Provenienza: Vigneti situati all'interno della zona

Docg di Conegliano-Valdobbiadene

Vitigno: Glera (Prosecco) 100%

Spumantizzazione: Metodo Italiano

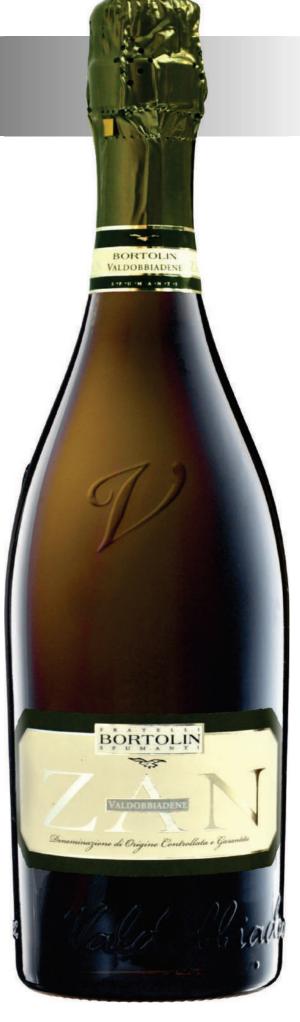
Gradazione alcolica: 11 % vol.

Zuccheri residui: 13 g/l

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino, profumo fine, delicato, fruttato; sapore armonico, di buon corpo.

Temperatura ottimale di servizio: 8-10 °C

Note tecniche: Per ottenere questo vino a bassissimo contenuto di solfiti (quelli presenti sono di origine naturale), è stato necessario mettere in pratica tutta la nostra esperienza e passione per preservare le caratteristiche varietali del vino dal contatto dell'aria senza l'aiuto dell'anidride solforosa (il conservante enologico per eccellenza). La presa di spuma è iniziata direttamente da mosto d'uva il giorno stesso della vendemmia. Tutti questi sforzi sono stati ricompensati da un Valdobbiadene docg di grande tipicità e dalla qualità senza compromessi.





VALDOBBIADENE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

BRUT

Denominazione: D.O.C.G.

Provenienza: Vigneti situati all'interno della zona Docg di Conegliano-

Valdobbiadene

Vitigno: Glera (Prosecco) 100%

Spumantizzazione: Metodo Italiano

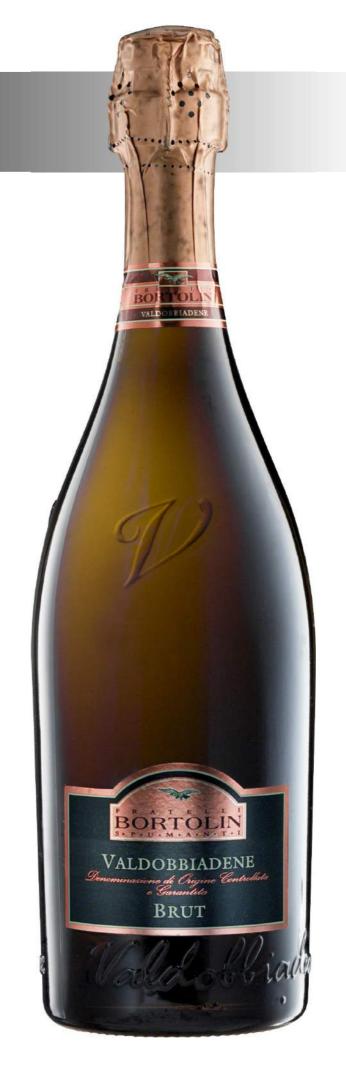
Gradazione alcolica: 12 % vol.

Zuccheri residui: 6 g/l

Caratteristiche organolettiche: Perlage fine e persistente; colore giallo paglierino tenue, profumo fine, delicato, fruttato; sapore secco, armonico.

Temperatura ottimale di servizio: 8-10 °C

Si accompagna a...: Vino da aperitivo, accompagna gradevolmente antipasti di salumi e pesce, primi piatti e risotti con verdure e pesce, secondi piatti leggeri a base di carni bianche e crostacei.





VALDOBBIADENE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

EXTRA DRY

Denominazione: D.O.C.G.

Provenienza: Vigneti situati all'interno della zona Docg di Conegliano-Valdobbiadene

Vitigno: Glera (Prosecco) 100%

Spumantizzazione: Metodo Italiano

Gradazione alcolica: 11 % vol.

Zuccheri residui: 13 g/l

Caratteristiche organolettiche: Perlage fine e persistente; colore giallo paglierino tenue, profumo gradevole, fine, delicato, fruttato

Temperatura ottimale di servizio: 8-10 °C

Si accompagna a...: Vino da aperitivo, accompagna gradevolmente antipasti a base di salumi e pesce, primi piatti e risotti con verdure e pesce.





VALDOBBIADENE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

DRY

Denominazione: D.O.C.G.

Provenienza: Vigneti situati all'interno

della zona Docg di Conegliano-

Valdobbiadene

Vitigno: Glera (Prosecco) 100%

Spumantizzazione: Metodo Italiano

Gradazione alcolica: 10,5 % vol.

Zuccheri residui: 25 g/l

Caratteristiche organolettiche: Perlage fine e persistente; colore giallo paglierino tenue, profumo gradevole, fine, delicato, fruttato, leggermente aromatico; sapore abboccato, rotondo, armonico.

Temperatura ottimale di servizio :8-10 °C

Si accompagna a...: Ottimo come vino da Aperitivo, può essere accompagnato da pasticceria secca come biscotti, focacce dolci o crostate..







Provenienza: Vigneti situati a Rua di Feletto.

Vitigno: Uvaggio con 50 % di Glera e 50 % di Chardonnay

Spumantizzazione: Metodo Italiano lungo con 6 mesi di permanenza in autoclave

Gradazione alcolica: 12 % vol.

Zuccheri residui: 6 g/l

Caratteristiche organolettiche: Perlage fine e persistente; colore giallo paglierino tenue, profumo fine, leggermente fruttato con sentori di lievito; sapore secco, corposo, armonico.

Temperatura ottimale di servizio : 8-10 °C

Si accompagna a...: Vino da aperitivo, accompagna gradevolmente antipasti di salumi e pesce, primi piatti e risotti con verdure e pesce, secondi piatti leggeri a base di carni bianche e crostacei.







Manzoni Bianco

Denominazione: Colli trevigiani I.G.T.

Provenienza: Vigneti situati a Rua di

Feletto.

Vitigno: Manzoni Bianco 100 %

Vinificazione: vinificazione in bianco

tradizionale.

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Zuccheri residui: 2 g/l

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino, aroma vinoso con gradevole profumo aromatico caratteristico, sapore secco, sapido, fine, vellutato, di buon corpo.

Temperatura ottimale di servizio :8-10 °C

Si accompagna a...: Accompagna gradevolmente antipasti a base di salumi e pesce, primi piatti e risotti, secondi piatti a base di pesce o carni bianche.





Andèla Vino Bianco Passito

Provenienza: Vigneti situati a Rua di Feletto.

Vitigno: Glera 100%

Vinificazione: Appassimento naturale delle uve su graticci per 5 mesi e successiva vinificazione in bianco

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.

Zuccheri residui: 130 g/l

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo ambrato con riflessi rosa antico, olfatto intenso di frutta tropicale e scorza d'arancio candita, gusto denso, fresco e sapido. Retrogusto di mandorle e caramello.

Temperatura ottimale di servizio:14-16 °C

Si accompagna a...: Accompagna gradevolmente formaggi erborinati o stagionati, ottimo per accompagnare tutti i tipi di dolci

