



F R A T E L L I
BORTOLIN
S · P · U · M · A · N · T · I

Cartizze

*Denominazione di Origine Controllata
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.





F R A T E L L I
BORTOLIN
S · P · U · M · A · N · T · I

VALDOBBIADENE

*Denominazione di Origine Controllata
e Garantita*

Ru'
MILLESIMATO EXTRA DRY

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.





F R A T E L L I
BORTOLIN
S · P · U · M · A · N · T · I

ZAN
VALDOBBIADENE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

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.





F R A T E L L I
BORTOLIN
S · P · U · M · A · N · T · I

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.





F R A T E L L I
BORTOLIN
S · P · U · M · A · N · T · I

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.





F R A T E L L I
BORTOLIN
S · P · U · M · A · N · T · I

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..





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

VIGNETO DEL CONVENTO
EXTRA BRUT

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.





F R A T E L L I
BORTOLIN
S · P · U · M · A · N · T · I

ConZ

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.





F R A T E L L I
BORTOLIN
S · P · U · M · A · N · T · I

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

