



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

“GRANDE CUVÉE DEL FONDATORE”
MOTUS VITAE
Valdobbiadene D.O.C.G.
Prosecco Superiore
Brut Nature - Millesimato
Rive San Pietro di Barbozza

Tutta l'esperienza spumantistica delle Cantine Bortolomiol è stata messa in campo per questa ulteriore sfida per proseguire le gesta di Giuliano Bortolomiol, abile spumantista e grande sperimentatore, sempre alla ricerca di nuove vie nel nome dell'alta qualità. A lui, primo ad ottenere un Brut dal Prosecco, è dedicata questa Grande Cuvée, un Rive prodotto esclusivamente con le uve provenienti dal vigneto di San Pietro di Barbozza, Millesimato per rappresentare al meglio le peculiari caratteristiche di ogni annata e Brut Nature ovvero un dosaggio zero. Caratteristiche che hanno ispirato le cromie del nuovo packaging, il marrone scuro della terra e il celeste chiaro del cielo.

All of Bortolomiol's experience in the sparkling wine field was used to accomplish this additional challenge: continuing the exploits of Giuliano Bortolomiol as a skilled sparkling-wine maker and great experimenter, always looking for new ways forward in the name of high quality. This Grande Cuvée is dedicated to him, the first one to make a Prosecco Brut, a Rive which is exclusively produced with grapes from the San Pietro di Barbozza vineyard, a Millesimato in order to present the particular characteristics of each vintage in the best possible way, and a Brut Nature method, a zero dosage. These characteristics inspired the colours of the new packaging: the dark brown of the earth and the light blue of the sky.



Il naso fiorito evidenzia un carattere austero e non esplosivo che prelude ad un impatto gustativo secco, vibrante e di buona stoffa. Nell'abbinamento qui si può osare: oltre che ai classici frutti di mare e crostacei, la buona struttura lascia spazio ad accostamenti con pesci grassi, tipo il rombo, e carni bianche, come l'esuberante maialino da latte interpretato con delicatezza.

The overy bouquet demonstrate an austere, not aggressive character, a prelude to the dry, vibrant and powerful avour. Here you can be daring with accompanying dishes: apart from being a classic accompaniment to sea food, the good structure of this wine means it is perfect with white sh such as turbot, and white meats such as delicately prepared suckling pig.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

**"GRANDE CUVÉE DEL FONDATORE"
MOTUS VITAE**
Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore
Brut Nature - Millesimato
Rive San Pietro di Barbozza

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA

0,75 L

"GRANDE CUVÉE DEL FONDATORE"

MOTUS VITAE

Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore

Brut Nature - Millesimato

Rive San Pietro di Barbozza

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

| | |
|---|--|
| ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN | Colline di San Pietro di Barbozza The hills of San Pietro di Barbozza |
| VITIGNO VARIETAL | Glera (già conosciuto come Prosecco) Glera (formally known as Prosecco) |
| FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM | Autoctona denominata capuccina modificata Autochthonous called "capuccina modificata" |
| EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD | 18 settembre 18 september |
| RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA. | 10.000 kg |
| VINIFICAZIONE WINEMAKING | In bianco mediante pressatura soffice Off skins by gentle pressing |
| FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION | A temperatura controllata e con lieviti selezionati Controlled temperature with selected yeasts |
| PRESA DI SPUMA FOAMING | 10 mesi 10 months |
| AFFINAMENTO FINING | 3 mesi 3 months |

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| ALCOHOL | 12 % Vol. |
| RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE | 0 g/l |
| ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY | 5,50 g/l |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

| | |
|---|---|
| COLORE COLOUR | Giallo paglierino Pale yellow |
| PERLAGE | Fine e persistente Fine and persistant |
| BOUQUET | Sottile, raffinato, fragrante ed aromatico Fine, fragrant and aromatic |
| SAPORE TASTE | Pulito, fruttato ed armonico Clean, fruity and well-balanced |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE | 6 - 8 °C |
| METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD | Martinotti - Charmat |

