



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

“70th ANNIVERSARY”

Valdobbiadene D.O.C.G.

Prosecco Superiore

Brut Nature - Millesimato

Rive di Santo Stefano

In occasione dell'anniversario di fondazione della cantina, Bortolomiol ha creato il nuovo Rive 70th Anniversary Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCC: uno spumante in edizione limitata, prodotto in sole 8000 bottiglie. Nasce dalle uve provenienti da un unico vigneto a Santo Stefano di Valdobbiadene, che gode di una perfetta ed unica esposizione al sole, nella versione Brut Nature, che esalta le caratteristiche estreme di un territorio difficile da coltivare, dove tutto viene “fatto a mano”. Questo spumante è il simbolo di un traguardo raggiunto, del percorso tracciato da Giuliano Bortolomiol, nel lontano 1949, che le figlie Maria Elena, Elvira, Luisa e Giuliana, assieme alla mamma Ottavia, continuano a percorrere nel pieno rispetto dei valori di famiglia e sostenibilità ambientale e sociale.

To mark the 70th anniversary since the winery was founded, Bortolomiol has created the new Rive 70th Anniversary Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCC: a sparkling wine in a limited edition of just 8,000 bottles. It is made with grapes coming from a single vineyard at Santo Stefano di Valdobbiadene, which enjoys a perfect and unique exposure to the sun. The Brut Nature version brings out the extreme features of a land that is arduous to work, where everything is carried out “by hand”. This sparkling wine is the symbol of a milestone reached in the route mapped out by Giuliano Bortolomiol way back in 1949, that daughters Maria Elena, Elvira, Luisa and Giuliana, together with their mother Ottavia, continue to follow with total regard for the family values and environmental and social sustainability.



Note olfattive fini ed eleganti che ricordano quelle floreali di gelsomino e Robinia pseudoacacia (Black locust) con sfumature fruttate di mela verde. La personale complessità tattile lascia libera iniziativa nel creare matrimoni gastronomici con risotti alle erbe selvatiche ma anche frutti di mare di stagione.

Delicate and elegant olfactory notes that conjure up flowery fragrances of Jasmine and Robinia pseudoacacia (Black locust) with fruity hints of green apple. The personal tactile complexity leaves free initiative for creating gastronomic pairings with risotto with wild herbs as well as seasonal seafood.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“70th ANNIVERSARY”
Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore
Brut Nature - Millesimato
Rive di Santo Stefano

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA

0,75 L

“70th ANNIVERSARY” Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore Brut Nature - Millesimato Rive di Santo Stefano

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di Santo Stefano di Valdobbiadene The hills of Santo Stefano in Valdobbiadene
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
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	25 – 30 giorni 25 – 30 days
AFFINAMENTO SUI LIEVITI YEAST FINING	3 mesi 3 months
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA FINING IN BOTTLE	Da 1 a 2 mesi From 1 to 2 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	12 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	0 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	5,70 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino con marcati riflessi verdognoli Pale yellow with marked greenish reflections
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Sottile e raffinato capace di rievocare con eleganza la propria complessità floreale e fruttata fresca Fine and fragrant able to recall with elegance its own floral complexity and fresh fruity
SAPORE TASTE	Ottima cremosità ed avvolgenza al palato con freschezza lineare ed armonica Excellent creaminess and wrapping to the palate with a linear and harmonious freshness
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Charmat

