



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



“70th ANNIVERSARY”

Valdobbiadene D.O.C.G.

Prosecco Superiore

Extra Brut - Millesimato

Rive di Col San Martino

Prosegue con il 70th Anniversary Rive di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG la collezione unica 70th Anniversary, spumante in edizione limitata e numerata, 8000 bottiglie, che quest'anno si presenta con un'etichetta in lamina argentata. Le uve sono state raccolte durante la vendemmia 2020 e provengono da un unico vigneto immerso in un ripido pendio nel bosco della Denominazione, che gode di una perfetta esposizione al sole.

Le Rive di Col San Martino danno vita a questa bollicina extra brut, millesimo 2020, dopo un lungo riposo sui lieviti, che esalta le caratteristiche estreme di un territorio difficile da coltivare, dove tutto viene “fatto a mano”. La bottiglia è dotata di un bindello che racconta la storia del vino, è avvolta in una velina con logo argentato e custodita all'interno di un astuccio che completa il packaging.

The unique 70th Anniversary collection continues with the 70th Anniversary Rive di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, a sparkling wine in a numbered limited edition, 8,000 bottles, which this year presents itself with a silver foil label. The grapes were harvested during the 2020 and comes from a single vineyard located on a steep slope in the woodland of the Denomination, which enjoys perfect exposure to the sun.

The Rive di Col San Martino give life to this extra brut, millesimo 2020, following lengthy ageing on the lees, which brings out the extreme characteristics of a land that is difficult to cultivate, where everything is done “by hand”. The bottle has a hang tag that tells the story of the wine, and is wrapped in tissue with a silver-coloured logo and housed inside a gift box to complete the packaging.

Per la sua complessità e struttura questo spumante si abbina a dei primi piatti con ragù di carni bianche, risotti con primizie di stagione oppure a dei piatti più importanti come il branzino al forno o la trota di fiume. Ottimo da degustare anche con la sfoglia salata e perfetto da gustare da solo come aperitivo o per un brindisi nelle occasioni più importanti.

Because of its complexity and structure this sparkling wine pairs well with pasta dishes with white meat sauces, risottos with seasonal vegetables or with more important dishes such as baked sea bass or river trout. It is also an excellent accompaniment to savoury puff pastry and can be enjoyed perfectly on its own as an aperitif or for a toast on very important occasions.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

"70th ANNIVERSARY"
Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore
Extra Brut - Millesimato
Rive di Col San Martino

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA

0,75 L

"70th ANNIVERSARY"

Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore

Extra Brut - Millesimato

Rive di Col San Martino

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Rive di Col San Martino, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
VITIGNO VARIETAL	100% Glera (già conosciuto come Prosecco) 100% Glera (formally known as Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Doppia Cappuccina Modificata Modified double-arched cane
EPOCA DIVENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 25 al 30 settembre From 25 to 30 september
VINIFICAZIONE WINEMAKING	In bianco mediante pressatura soffice e lenta fermentazione a bassa temperatura controllata White vinification by loading semi-whole bunches into the press, soft pressing and slow fermentation at controlled low temperature
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	Avviene tra i 13°C ed i 17°C con lieviti selezionati Takes place between 13°C and 17°C with selected yeasts
PRESA DI SPUMA FOAMING	25 - 30 giorni 25 - 30 days
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	13.000 kg
AFFINAMENTO SUI LIEVITI YEAST FINING	3 mesi 3 months
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA FINING IN BOTTLE	Minimo 3 mesi 3 months minimum

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino con marcati riflessi verdognoli Pale straw yellow with marked and important greenish reflections
PERLAGE	Fine ed effervescente con schiuma molto persistente Fine and effervescent with a very persistent foam
BOUQUET	Fresco con sensazioni fruttate, richiami agrumati al limone, cedro ed alla limetta con sfumature minerali di pietra focaia e sabbia marina Fresh with fruity sensations, with slight citrus hints of lemon, lime and key lime as well as mineral nuances of flint and sea salt
SAPORE TASTE	Fruttato con note di mela verde acerba, pera immatura e spezia mediterranea, corpo setoso e finale secco Fruity with notes of unripe green apple, unripe pear and Mediterranean spices, a silky body and a dry finish

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

8 - 10 °C

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD

Martinotti - Charmat

