



SINCE 1760

# BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

“SUAVIS”

Valdobbiadene Prosecco Superiore  
D.O.C.G. Demi Sec Millesimato

TRADIZIONALI MILLESIMATI  
COLLECTION

Il quarto di una famiglia di grandi talenti. Il più dolce. Bortolomiol ha realizzato questo spumante, ancora una volta con il metodo Charmat, ottenendo una gradazione oltre l'amabilità del Cartizze. Siamo al cospetto di un perfetto vino da dessert. Un altro frutto della ricerca e della elevata capacità di spumantizzazione delle cantine Bortolomiol.

The fourth wine from a much talented family, and the sweetest. Bortolomiol created this sparkling wine using the Charmat method, gaining a level of sweetness beyond that of the Cartizze. So we are in the presence of a perfect desert wine. Another result of the passion and great sparkling wine making skill of the Bortolomiol winery.



La versione Demi Sec è senz'altro la meno diffusa. Il suo importante corredo di zuccheri residui lo vincola ad essere abbinato a fine pasto con i dolci. La dolcezza non è stucchevole ed è ben controbilanciata dalla freschezza. Le uve surmature vendemmiate tardivamente danno un timbro suadente al naso e sensazioni setose in bocca. Un dolce autunnale a base di castagne e cachi trova con questo vino sicuramente un felice connubio.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

The Demi Sec version is the least common. With its strong sugar residue it should be drunk at the end of the meal with dessert. The wine is not overly sugary, its sweetness being nicely balanced by its freshness. The over-ripe grapes picked late give a persuasive fragrance and it is silky in the mouth. A perfect accompaniment to an autumn cake with chestnuts and persimmons.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI  
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“SUAVIS”  
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.  
Demi Sec

## “SUAVIS” Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Demi Sec Millesimato

### SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di Valdobbiadene The Valdobbiadene hills
VITIGNO VARIETAL	Glera (già conosciuto come Prosecco) Glera (formally known as Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capuccina modificata Autoctonus called “capuccina modificata”
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 15 settembre al 30 settembre From 15 september to 30 september
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	13.500 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	25 - 30 giorni 25 - 30 days
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

### CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	11 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	35,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	6,00 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino Pale yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistant
BOUQUET	Fruity, elegant and aromatic
SAPORE TASTE	Fresco, decisamente amabile, con venature mielate Fresh, decidedly sweet with hints of honey
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

### FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA

0,75 L

