



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



“IL CANTO ANTICO” Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Tranquillo

TRANQUILLI COLLECTION

Il Canto Antico racconta una storia ormai persa nel susseguirsi di decenni. A Valdobbiadene, un tempo, era molto diffuso la versione “tranquilla”, un Prosecco senza bollicine, protagonista dei pranzi e delle cene di ogni giorno. Profondamente legato alla storia di Giuliano, questo Prosecco Superiore fa parte della collezione Bortolomiol da sempre. Oggi, vestito di un nuovo packaging, trova posto accanto al lavoro di restyling delle collezioni e rimane così, un frammento fermo nel tempo.

The Canto Antico has a history that has now been lost with the passing of the decades. At one time in Valdobbiadene, the “tranquilla” version was very widespread, a Prosecco with no bubbles, a mainstay of everyday lunches and dinners.

Deeply linked to Giuliano’s story, this Prosecco Superiore has always been part of the Bortolomiol collection. Today, endowed with new packaging, it takes its place alongside the restyling of the collections and remains just so, a fragment frozen in time.

“IL CANTO ANTICO” Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Tranquillo

Contrariamente alle versioni spumante e frizzante il Valdobbiadene Prosecco Tranquillo non può avvalersi dell'aiuto della carbonica e degli zuccheri residui e deve perciò reggersi esclusivamente sulle proprie qualità. Perché ciò accada perfetta deve essere la maturazione delle uve e rigorosa la loro selezione. Solo così si può ottenere un Prosecco Docg Tranquillo degno di nota ed il Canto Antico ne è un bell'esempio. Il naso è fruttato e molto fine mentre la bocca sapida e fresca si sviluppa con bella tensione. Il suo abbinamento ideale è il pesce in genere, specie se delicato.

In contrast with the sparkling and semi-sparkling versions, Valdobbiadene Prosecco Tranquillo has no carbon dioxide or residual sugars and therefore must shine for its qualities alone. To be sure of its quality the maturation and selection of the grapes must be perfect. This is the only way to produce a noteworthy still Prosecco and Canto Antico is truly that. The fragrance is fruity and fine, it's tasty and fresh in the mouth developing a nice tension. Perfect with all kinds of fish, above all more delicate dishes.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“IL CANTO ANTICO”
Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Tranquillo

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZE

BOTTIGLIA	0,75 L
-----------	--------

ETICHETTATURA AMBIENTALE / ENVIRONMENTAL LABELING

TAPPO CAP	BOTTIGLIA BOTTLE	CAPSULA CAPSULE
	GL71 Vetro Glass	ALU 90 Alluminio e PE Aluminium
CAPSULA CAPSULE	RACCOLTA DIFFERENZIATA RECYCLING COLLECTION	
	Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto. Check your Municipality's regulations. Separate components and discard in the correct way.	
BOTTIGLIA BOTTLE	TAPPO CAP	
	FOR 51 Sughero Cork	
ETICHETTA LABEL	Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici. Dedicated recycling collection or collection for organic waste.	
	Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto. Check your Municipality's regulations. Separate components and discard in the correct way.	

Il materiale dell'etichetta non è identificato, in quanto l'etichetta non è separabile manualmente dalla bottiglia.
Label material is not identified as the label cannot be manually removed from the bottle.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

PROVENIENZA PROVENANCE	Prodotto in Italia Product of Italy
ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di Valdobbiadene Hills of Valdobbiadene
VITIGNO VARIETAL	Glera Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capuccina modificata Autoctonus called "capuccina modificata"
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 20 settembre al 30 settembre From 20 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 temp. controllata con l'impiego di lieviti selezionati Controlled temperature with selected yeasts
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOL / ALCOHOL	11,5 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE	5,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY	5,5 g/l
CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino Pale yellow
BOUQUET	Fine, fruttato e armonico Fine, fruity and well-balanced
SAPORE TASTE	Leggermente acidulo Slightly acidulous
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	8 - 10°C

