SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

FONDATORE COLLECTION

"GRANDE CUVEE DEL FONDATORE"
MOTUS VITAE
Valdobbiadene D.O.C.G.
Prosecco Superiore
Extra Brut - 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 Cuvèe, un Rive prodotto esclusivamente con le uve provenienti dal vigneto di San Pietro di Barbozza, Extra Brut e Millesimato per rappresentare al meglio le peculiari caratteristiche di ogni annata. Caratteristiche che hanno ispirato le cromie del 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 Cuvèe 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, Extra Brut and Millesimato in order to present the particular characteristics of each vintage in the best possible way. These characteristics inspired the colours of the packaging: the dark brown of the earth and the light blue of the sky.

Riconoscimenti / *Awards*

91 Punti / *91 Points*
Doctor Wine 2022

91 Punti / *91 Points*
Gilbert & Gaillard 2020, 2021

94 Punti / *94 Points*
Wine Enthusiast 2020

3 Bicchieri
Gambero Rosso 2019, 2018, 2017

Corona Vini Buoni d'Italia
2022

93 Punti / *93 Points*
Falstaff 2023

92 Punti / *92 Points*
Robert Parker
Wine Advocate 2018

4 viti
Guida Vini Ais
+ VITAE 2022, 2017

SINCE 1760
BORTOLOMIOL
VALDOBBIADENE

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

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 flowery bouquet demonstrate an austere, not aggressive character, a prelude to the dry, vibrant and powerful flavour. 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 fish such as turbot, and white meats such as delicately prepared suckling pig.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

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

FORMATI DISPONIBILI / *AVAILABLE SIZES*

BOTTIGLIA	0,75 L

ETICHETTATURA AMBIENTALE / *ENVIRONMENTAL LABELING*

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*	Rive di San Pietro di Barbozza Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG *The hills of San Pietro di Barbozza Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG*
VITIGNO *VARIETAL*	100% Glera *100% Glera*
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.*	13.000 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*	25 – 30 giorni *25 – 30 days*
AFFINAMENTO SUI LIEVITI *YEAST FINING*	10 mesi *10 months*
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA *FINING IN BOTTLE*	Da 2 a 3 mesi *From 2 to 3 months*

CARATTERISTICHE ANALITICHE / *ANALYTICAL FEATURES*

ALCOL / *ALCOHOL*	12 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO / *SUGAR RESIDUE*	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*
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

Bortolomiol SpA - Via Garibaldi, 142 - 31049 Valdobbiadene (TV) Italy - Tel. +39 0423 9749 - Fax +39 0423 975066 - Email: info@bortolomiol.com
www.bortolomiol.com