



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

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

FONDATEUR COLLECTION

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 Cuvée, 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 Cuvée 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



92 Punti / 92 Points
Doctor Wine 2024



93 Punti / 93 Points
Falstaff 2023



91 Punti / 91 Points
Gilbert & Gaillard 2020, 2021



92 Punti / 92 Points
Robert Parker
Wine Advocate 2018



94 Punti / 94 Points
Wine Enthusiast 2020



4 viti
Guida Vini AIS VITAE
2024, 2022, 2017



3 Bicchieri
Gambero Rosso 2019, 2018, 2017



5 Sfere Sparkle
Cucina & Vini 2023



Corona
Vini Buoni d'Italia 2023



Gold Medal
The Wine Hunter 2023

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.

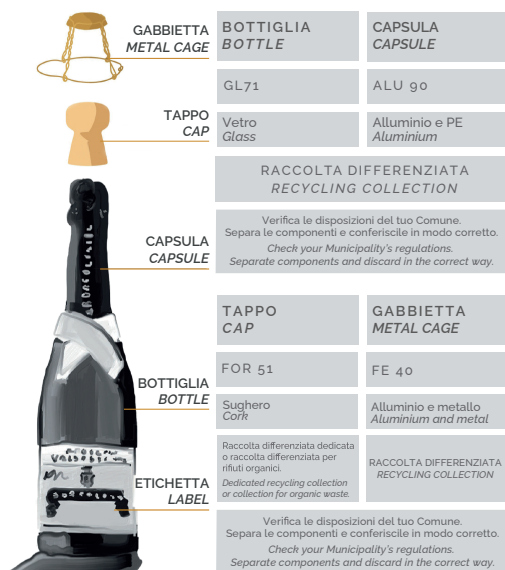
COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“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.

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

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	seconda decade settembre second decade 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 persistent
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

