



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



“SUAVIS”

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

TRADIZIONALI MILLESIMATI
COLLECTION

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

The sweetest wine from a much talented family. Bortolomiol created this sparkling wine using the Charmat method, gaining a level of sweetness beyond that of the Cartize. 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.

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.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

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

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

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

ETICHETTATURA AMBIENTALE / ENVIRONMENTAL LABELING

	GABBIETTA METAL CAGE	BOTTIGLIA BOTTLE	CAPSULA CAPSULE
		GL 71	ALU 90
	TAPPO CAP	Vetro Glass	Alluminio e PE Aluminium and PE
		RACCOLTA DIFFERENZIATA RECYCLING COLLECTION	
	CAPSULA CAPSULE	Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile nel posto corretto. Check your Municipality's regulations. Separate components and discard in the correct way.	
		TAPPO CAP	GABBIETTA METAL CAGE
	BOTTIGLIA BOTTLE	FOR 51	FE 40
		Sughero Cork	Alluminio e metallo Aluminium and metal
	ETICHETTA LABEL	Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici Dedicated recycling collection or collection for organic waste	RACCOLTA DIFFERENZIATA RECYCLING COLLECTION
		Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile nel posto 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.

“SUAVIS”

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

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

PROVENIENZA PROVENANCE	Prodotto in Italia Product of Italy
ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di Valdobbiadene The Valdobbiadene hills
VITIGNO VARIETAL	Glera Glera
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

ALCOL / ALCOHOL	11 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE	35,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY	6,0 g/l
CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino Pale yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
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

