



Wijn Info-Blad



Bortolin Angelo-Prosecco Cartizze dry 2008, DOC

(41b)

Het wijnhuis:

Het wijngoed van de Bortolin familie ligt in Guia di Valdobbiadene tegen de berghellingen van de dolomieten aan. Het Guia gebied staat bekend om haar goede klimaat en brengt zeer oorspronkelijke Prosecco's voort. De Bortolin familie is zeer actief in het gebied van Marca Trevigiana. Het bedrijf maakt al drie generaties lang mousserende wijnen.

Productiebeschrijving:

De druiven worden met de hand geplukt en meteen voorzichtig geperst. Het sap gaat de autoclaven in waar het bij een temperatuur van tussen de 18° en 20°C zijn parels krijgt. Deze spumante heeft een druk van zo'n 4,65 bar.

Smaak:

Zeldzame Prosecco. Harmonieus, vol, pittig, fruit op het gehemelte, fijne en elegante perlage.

Bouquet:

Zeer aangenaam fruitig.

Kleur:

Brilliant strogeel.

Serveertips:

Perfect op ieder moment van de dag, ideaal bij desserts, gebak, fruittaart en cakes. Ook als aperitief en bij feestelijke, bijzondere momenten.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Veneto
Naam:	Bortolin Angelo
Plaats:	Guia di Valdobbiadene (TV)
Jaarlijkse productie wijngaard:	180000
Oppervlakte wijngaard:	7
Methode:	conventioneel
Enoloog:	Loris Dall'Acqua

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit mousserend
Aantal fl. p/jr.:	4000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	11,5
Druiven:	100% Prosecco Cartizze
Leeftijd stokken:	
Bewaren:	
Beste temperatuur:	6°-8°C.
Zuurgraad:	5,90 g/lt.
Restsuiker:	24 g/lt.
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)