



SINCE 1760

**BORTOLOMIOL**

VALDOBBIADENE

TRADIZIONALI MILLESIMATI  
COLLECTION

“SUAVIS”

Valdobbiadene Prosecco Superiore

D.O.C.G.

Demi Sec - Millesimato



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 Cartizze. 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 Cartizze. So we are in the presence of a perfect dessert wine. Another result of the passion and great sparkling wine making skill of the Bortolomiol winery.



# “SUAVIS”

## Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

### Demi Sec - Millesimato

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.

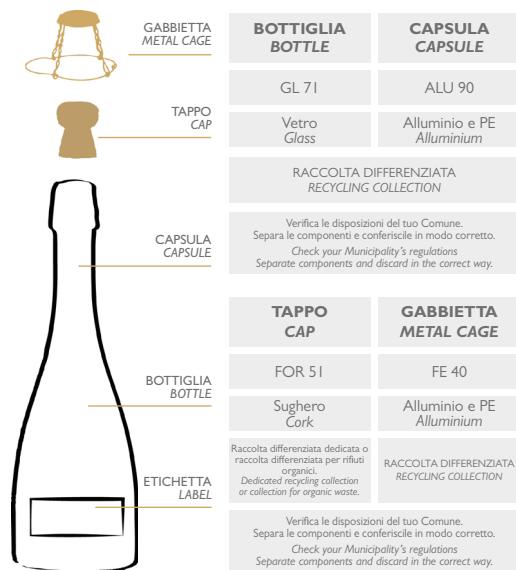
#### COME INDICARE SULLA LISTA VINI HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

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

#### FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

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

#### ETICHETTATURA AMBIENTALE ENVIRONMENTAL LABELING



#### SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

PROVENIENZA PROVENANCE	Prodotto in Italia Product of Italy
ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di Valdobbiadene The hills of Valdobbiadene
VITIGNO VARIETAL	Glera Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata cappuccina modificata Autochtonous called "cappuccina modificata"
EPOCA DI VENDEMIA HARVEST PERIOD	Dal 15 al 30 settembre From 15 to 30 september
RESA KG UVA PER HA YIELDS IN KG OF GRAPES PER HA	13.500 kg 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	11,0 % 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 persistant
BOUQUET	Fruttato, elegante e aromatico Fruity, elegant and aromatic
SAPORE TASTE	Fresco, decisamente amabile, con venature mielate Fresh, decidedly smooth, with hints of honey
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8°C

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat
---	----------------------

