



BORTOLOTTI
VALDOBBIADENE

COLLEZIONE 2017



Una Cantina è il racconto di un uomo.

Ed il nostro racconto nasce qui in una data, il 1947, ormai lontana ed in un opificio a cui recenti recuperi dimostrano ora tutto il nostro intimo, riconoscente affetto.

Le prossime pagine che La invitiamo a leggere contengono le più recenti righe, ma certamente non le ultime, della narrazione.

A Winery is the tale of a man.

Our tale starts here, a very long time ago, in 1947, in a building where recent restoration work represents our most intimate passion and affection. We invite you to read, or better experience, the following pages which will bring you up to date.



Bruno Bortolotti

Bruno Bortolotti

Daniele D'anna Bortolotti

Daniele D'anna Bortolotti

U. Bortolotti

CARTIZZE
DRY



750 ml
401 050 03

EXTRA DRY



750 ml
401 030 03



3000 ml
401 030 05



1500 ml
401 030 04

VALDOBBIADENE
DOCG

MATHUSALEM

SALMANAZAR



6000 ml
401 030 06

9000 ml
401 030 07

VALDOBBIADENE DOCG



1500 ml
401 010 04

1500 ml
401 030 04



750 ml
401 010 03



750 ml
401 020 03



750 ml
401 040 03



375 ml
401 010 02



375 ml
401 020 02



BRUT
RIVE DI S. STEFANO

750 ml
402 010 03



EXTRA DRY
RIVE DI ROLLE

750 ml
402 030 03



BRUT NATURE
RIVE DI COL S. MARTINO

750 ml
402 020 03



BRUT
VIGNETO DI RON

750 ml
402 040 03

RIVE
*vigneti
singoli*

vendemmia 2016

MONTAGNOLE

Rive di S. Stefano - 0,96 ha

BRUT Millesimato
11.700 bottiglie

PIAIALTO

Rive di Rolle - 2,65 ha

EXTRA DRY Millesimato
15.000 bottiglie

CASTEL DE DONÀ

Rive di Col S. Martino - 0,96 ha

BRUT NATURE Millesimato
9.900 bottiglie

ÀLTENA

Vigneto di Ron - 0,6 ha

BRUT Millesimato
7.300 bottiglie

BRUT

CHARDONNAY

2013



1500 ml
404 020 04

750 ml
404 020 03



1500 ml
404 010 04

750 ml
404 010 03

PINOT

2010

METODO CHARMAT LUNGO

Da una tradizione aziendale di oltre 40 anni derivano due vini spumanti di qualità Brut millesimati.

Frutto di un'attenta selezione, il Brut di Pinot Coupage - assemblaggio di Pinot Bianco e Pinot Nero - e lo Chardonnay Brut sono ottenuti in grandi recipienti dopo lente fermentazioni e prolungate soste sui lieviti.

Di per sé già ricchi e complessi, li lasciamo, poi, affinare in bottiglia volutamente per almeno 36 mesi, al fine di evidenziarne i caratteri di armonia ed eleganza.

LONG CHARMAT METHOD

The result of an over 40 year old tradition, these are two sparkling vintage wines produced as a Brut.

After careful selection, the Pinot Coupage Brut, an assembly of Pinot Bianco and Pinot Nero, and the Chardonnay Brut are both obtained in large tanks after a slow fermentation with a prolonged stay on the lees.

Already rich and complex we then let the bottles rest for at least a further 36 months, in order to highlight the characteristics of harmony and elegance.

CODICE BORTOLOTTI



750 ml 1500 ml
405 050 03 405 050 04

750 ml 1500 ml
405 030 03 405 030 04

750 ml
405 020 03

MESI DI FERMENTAZIONE → X-Y-Z ← MESI DI AFFINAMENTO

4-84
NOSIOLA BRUT
Millesimato 2005 • 295 magnum
Millesimato 2006 • 3.200 bottiglie

10-94
CHARDONNAY BRUT
Millesimato 2005 • 338 magnum
Millesimato 2006 • 3.200 bottiglie

9-91
PINOT BIANCO • PINOT NERO BRUT
Millesimato 2006 • 3.200 bottiglie

OLTRE



1500 ml
40 9015 04



750 ml
40 9015 03

PI.WI.

VITIGNI RESISTENTI
RESISTANT VINES

Oltre? Sì, oltre le consuetudini proponiamo un innovativo vino spumante brut ottenuto dai Pi.Wi. (Pilzwiderstandsfaehig), vitigni naturalmente resistenti alle più diffuse e tipiche malattie della vite

= NESSUN TRATTAMENTO.

Oltre (beyond)? Yes, beyond the norms. We offer this innovative Brut sparkling wine obtained from PiWi (Pilzwiderstandsfaehig) grape varieties naturally resistant to the most common vine diseases.

The result

= NO TREATMENT WHATSOEVER

OLTRE

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT

VARIETÀ NATURALMENTE RESISTENTI:

• JOHANNITER

• SOLARIS

SUI LIEVITI: 5 MESI

ZUCCHERI RESIDUI: 5,9 g/L

PH: 3,10

ACIDITÀ TOTALE: 6,50 g/L

SO₂ TOTALE: 98 mg/L

VENDEMMIA 2015

BOTTIGLIE OTTENUTE 1859 E 310 MAGNUM

V I T I G N I

UB

LAGREIN
BRUT



750 ml
404 040 03

X-DRY TIME
EXTRA DRY



750 ml
404 060 03

LAGREIN ROSATO

VINO SPUMANTE DI QUALITA' ROSATO BRUT
ottenuto per vinificazione
in rosato della varietà Lagrein,
uva a bacca nera di tradizionale
coltivazione del Trentino-Alto Adige.

X DRY TIME

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

cuvee di varietà a tradizionale
vocazione spumantistica
identificabili nel Pinot Bianco -
Chardonnay - Muller Turgau.

200 ml

UB

EXTRA DRY



STORICO

200 ml
403 010 01

BRUT



200 ml
401 010 01

EXTRA DRY



200 ml
4030 40 01

EXTRA DRY



200 ml
404 060 01



BORTOLOTTI
Spumanti

ERIS

LIB



Astuccio in cartone
per bottiglia 750ml
817 003 01

Astuccio in cartone
per bottiglia 1500ml
817 003 04

Astuccio in cartone
per 2 bottiglie 750ml
817 003 02

UB



Cassetta in legno
per 6 bottiglie 750ml
817 002 03

Cassetta in legno
per 3 bottiglie 750ml
817 002 05

Cassetta in legno
per 2 bottiglie 750ml
817 002 04

Cassetta in legno
per bottiglia 1500ml
817 002 06

Cassetta in legno
Valdobbiadene DOCG "47"
Jeroboam da 3 l
817 002 07

Cassetta in legno
Valdobbiadene DOCG "47"
Mathusalem da 6 l
817 002 08

Cassetta in legno
Valdobbiadene DOCG "47"
Salmanazar da 9 l
817 002 11

Sacchetto
per bottiglia 1500ml
817 005 02

Sacchetto
per bottiglia 750ml
817 005 03

U.P.B.



314 000 11 *Grembiule con pettorina*



314 000 52 *Grembiule alla francese*



314 000 51 *Grembiule davanti*

...per servizio

- 313 000 21 *spumantiera in metacrilato*
- 312 000 21 *secchiello in metacrilato*
- 318 530 16 *calice Carré (530 ml)*
- 316 000 01 *tovagliolino da banco in Glassgum*
- 316 000 12 *sottobicchiere in Glassgum*
- 315 000 21 *stopper in metallo*
- 319 000 21 *pinza per tappo spumante in metallo*



UB