



F R A T E L L I  
**BORTOLIN**  
S · P · U · M · A · N · T · I

ZAN  
VALDOBBIADENE

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

## Vino ottenuto senza l'utilizzo di Anidride solforosa

**Denominazione** : D.O.C.G.

**Provenienza** : Vigneti situati all'interno della zona  
Docg di Conegliano-Valdobbiadene

**Vitigno** : Glera (Prosecco) 100%

**Spumantizzazione** : Metodo Italiano

**Gradazione alcolica** : 11 % vol.

**Zuccheri residui** : 13 g/l

**Caratteristiche organolettiche** : Colore giallo  
paglierino, profumo fine, delicato, fruttato; sapore  
armonico, di buon corpo.

**Temperatura ottimale di servizio**: 8-10 °C

**Note tecniche** : Per ottenere questo vino a bassissimo contenuto di solfiti (quelli presenti sono di origine naturale), è stato necessario mettere in pratica tutta la nostra esperienza e passione per preservare le caratteristiche varietali del vino dal contatto dell'aria senza l'aiuto dell'anidride solforosa (il conservante enologico per eccellenza). La presa di spuma è iniziata direttamente da mosto d'uva il giorno stesso della vendemmia. Tutti questi sforzi sono stati ricompensati da un Valdobbiadene docg di grande tipicità e dalla qualità senza compromessi.

