

Il Vino è un'Arte.

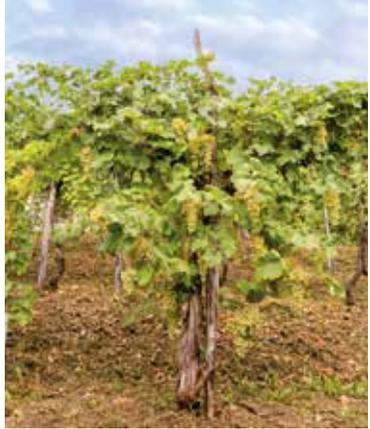

le  Bertole®
VALDOBBIADENE



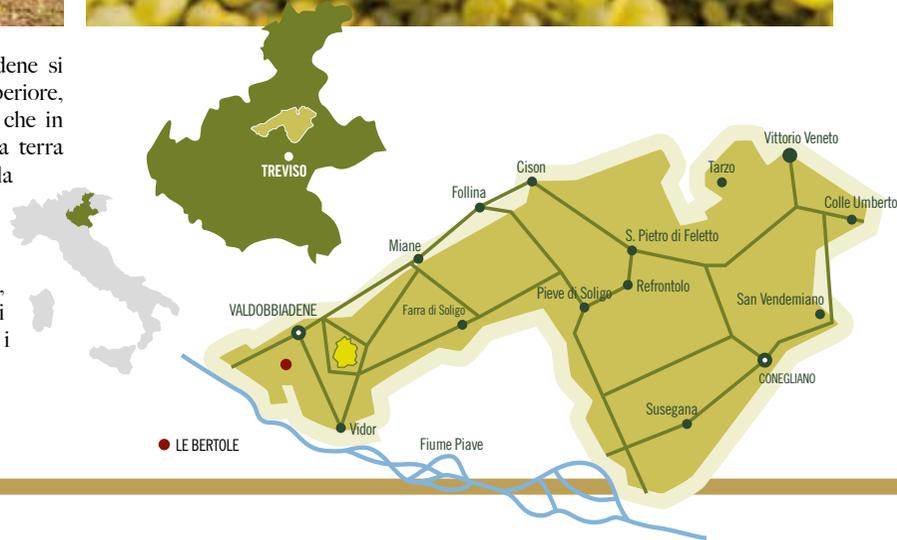


L'Arte di Fare il Vino.

Valdobbiadene, dove la Tradizione diventa Passione.



Quando si parla di Valdobbiadene si pensa subito al Prosecco Superiore, ottenuto dal Glera, un vitigno che in queste colline ha trovato la sua terra d'elezione, tanto da ottenere la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, che esalta il binomio tra territorio e vino. Le doti del paesaggio, assieme all'impegno degli uomini, hanno fatto fiorire i pregiati spumanti Le Bertole®.





La Famiglia.

Vini e Spumanti, piaceri della vita.

Le Bertole®, azienda agricola della famiglia Bortolin si è affermata rapidamente nel panorama italiano ed internazionale per la produzione degli Spumanti Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, come testimoniano i molti premi e riconoscimenti ricevuti dal 1997 ad oggi.

La tradizione nella coltivazione dei pregiati vigneti di Glera (tradizionalmente chiamati Prosecco) a Valdobbiadene si rifà al 1930, anno dell'acquisto del primo vigneto.

Da allora le lavorazioni e le cure dedicate alle pregiate viti sono cresciute grazie alla passione e alla dedizione costantemente trasmessa di generazione in generazione. La qualità eccellente delle uve Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG dell'azienda Le Bertole® si deve inoltre al rigido rispetto sia del disciplinare di produzione, con rese per ettaro molto basse, che dalla natura stessa del territorio, caratterizzato da un microclima unico.

Dagli anni '80 sono iniziate le prime vinificazioni della famiglia Bortolin. Nel 1997 Gianfranco Bortolin e la mo-

glie Viviana hanno realizzato la propria cantina con il marchio "Le Bertole®", dall'omonimo vigneto di proprietà che produce il Cartizze, collocato nel territorio di Saccol, frazione di Valdobbiadene.

Dalle uve alla vinificazione, dalla spumantizzazione alla commercializzazione, la passione non cambia, ogni bottiglia prodotta nell'azienda di famiglia è frutto di accurate lavorazioni, dove l'innovazione tecnologica permette di trovare il giusto ed armonioso connubio tra storia del territorio e tradizione.



La Natura incontra la Tecnologia e diventa Eccellenza.



Passione storica ed innovazione continua si incontrano nella cantina Le Bertole®, dando vita all'incantesimo della trasformazione dell'uva di queste terre in spumanti d'eccellenza. Fare vino è un'arte che nasce dalla dedizione

nella viticoltura e dalla cura nella vinificazione e spumantizzazione, che la famiglia Bortolin ha saputo combinare con il rispetto e la valorizzazione dell'ambiente, per portare il piacere del vino di qualità in tutto il mondo.



DOCG



Valdobbiadene Cartizze Dry

Prosecco Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Spumante prestigioso di gran classe, ottenuto in una ristrettissima zona di Valdobbiadene, denominata appunto Cartizze, dove storicamente venivano evidenziate delle qualità molto elevate delle uve prodotte. Ha color giallo paglierino scarico con corpo snello, ma dal gusto e personalità unica, profumo ampio, intenso, delicatamente fruttato e floreale vagamente aromatico.

Alcool	11,50 %
Residuo zuccherino	28,00 g/l
Acidità totale	6,20 g/l

ABBINAMENTI

Spumante da gran finale per eccellenza accompagna in modo ideale la pasticceria secca e i dolci delicati.

CONSERVAZIONE

Mantenuto a temperatura dai 12 ai 16°C in ambiente oscurato può dare grandi soddisfazioni anche al secondo anno di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servito tra gli 8-10°C esprime il meglio di sé.





Valdobbiadene Dry Supreme

Prosecco Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Spumante di rara eleganza, ottenuto da una rigorosa selezione di uve Glera (tradizionalmente chiamate Prosecco) dei nostri vigneti della zona di Sacco, piccola frazione di Valdobbiadene da sempre con alta vocazione enoica data dalla particolare esposizione soleggiata in assenza di umidità con una forte escursione termica, condizioni climatiche uniche per un prodotto d'eccellenza. All'olfatto si presenta ampio ed eleganti e complessi profumi di frutta, dal sapore prevale una delicata amabilità in completa armonia con la sua finezza e sapidità.

Alcool	11,50 %
Residuo zuccherino	25,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

ABBINAMENTI

Ideale a fine pasto, diventa un fiore all'occhiello nei convivi importanti.

CONSERVAZIONE

A temperature variabili dai 12 ai 16°C esprime il meglio di sé nei primi due anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si estende ad una grande piacevolezza servito tra gli 8-10°.





Valdobbiadene Dry

Prosecco Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Spumante prodotto esclusivamente con uve Glera (tradizionalmente chiamate Prosecco) nel territorio di Valdobbiadene, dal sapore elegantemente morbido e tipico di fruttato. Ha colore paglierino scarico con perlage minuto e persistente. Ha profumi di frutta, mela, pera con qualche delicata sensazione floreale.

Alcool	11,00 %
Residuo zuccherino	22,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e in ogni momento piacevole della giornata. Può accompagnare dolci molto delicati.

CONSERVAZIONE

12-16°C per conservare al meglio le sue caratteristiche di tipicità e giovinezza, da consumarsi entro il secondo anno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra gli 8 e i 10°C esprime grandi soddisfazioni.



Valdobbiadene Extra Dry

Prosecco Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Spumante classico e intramontabile ottenuto da uve Glera (tradizionalmente chiamate Prosecco) nella fascia collinare del comune di Valdobbiadene. Si presenta con colore giallo paglierino brillante con perlage briosi, fine e persistente. Il profumo accattivante e complesso riflette sentori aromatici che ricordano la mela, la pera con leggere sfumature floreali. Al sapore esprime un forte equilibrio e una grande armonia in tutte le sensazioni che può dare, molto sapido leggermente morbido e nel contempo asciutto. La pienezza delicata del gusto, lo rende adatto a tutti i palati, anche i più raffinati.

Alcool	11,00 %
Residuo zuccherino	17,00 g/l
Acidità totale	6,20 g/l

ABBINAMENTI

Si consiglia come aperitivo e con antipasti delicati, ideale con i frutti di mare e le carni bianche. Può accostare formaggi freschi e i dolci secchi.

CONSERVAZIONE

In assenza di luce con temperature tra i 12 e i 16°C da consumarsi entro il secondo anno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C si accosta con piacevolezza al suo ruolo.

Disponibile nel formato
Magnum, Jeroboam, Mathusalem



Valdobbiadene Brut

Prosecco Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Spumante dalla spiccata e decisa personalità, prodotto con uve Glera (tradizionalmente chiamate Prosecco) e Verdiso (quest'ultimo per un 10 %) dei vigneti di recente acquisto dell'azienda nel territorio di Refrontolo in località Le Mire.

Ha colore giallo paglierino scarico, ricco di profumi con sentore d'agrumi, vegetale verde e delicate sensazioni di frutta matura.

Al gusto secco, di buon corpo molto equilibrato con al finale un leggero retrogusto amarognolo.

Alcool	11,00 %
Residuo zuccherino	10,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

ABBINAMENTI

Accompagna gli antipasti, primi piatti, menù a base di pesce, si concede il privilegio di essere piacevole anche a tutto pasto.

CONSERVAZIONE

12-16°C per una naturale maturazione del prodotto prolungata anche al secondo anno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura di servizio consigliata è di 8-10°C.





Valdobbiadene Extra Dry Collinaris

Prosecco Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Spumante che si contraddistingue Molto vivace e brioso dal perlage per la sua semplicità e giovinezza, fine e persistente con corpo snello Prodotto nei vigneti dell'azienda e profumo delicatamente fruttato, nel territorio di Valdobbiadene.

Alcool	11,00 %
Residuo zuccherino	13,00 g/l
Acidità totale	5,80 g/l

ABBINAMENTI

Più che mai indicato alla miscita fuori pasto e come aperitivo.

CONSERVAZIONE

Conservato a 12-16°C mantiene le sue caratteristiche giovanili nell'anno successivo alla presa di spuma e imbottigliamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C perché possa esprimere al meglio le sue caratteristiche.





Saccol

Vino frizzante delicatamente fruttato e floreale, ottenuto da uve Glera (tradizionalmente chiamate Prosecco) della zona di Saccol dalla quale prende il nome.

Alcool	11,00 %
Residuo zuccherino	15,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

ABBINAMENTI

Ideale in ogni momento della giornata, accompagna piatti a base di pesce e antipasti delicati.

CONSERVAZIONE

Conservato a 12-16°C dà il meglio di sé, da consumarsi entro l'anno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito fresco a una temperatura di 8-10°C.



Col Torront

Vino frizzante gradevolmente fruttato. Trae origine da uve Glera (tradizionalmente chiamate Prosecco) provenienti dall'appezzamento di proprietà dell'azienda che storicamente porta il nome di Col Torront.

Alcool	11,00 %
Residuo zuccherino	13,00 g/l
Acidità totale	5,80 g/l

ABBINAMENTI

Viste le sue peculiari caratteristiche può essere accostato distintamente a tutto pasto, privilegiando i menù a base di pesce.

CONSERVAZIONE

Un'ottima conservazione al buio e a 12-16°C contribuisce a mantenere integre le caratteristiche di questo vino anche al secondo anno di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C per poter assumersi il ruolo affidatogli.



Ieto Santin

Fermentato in bottiglia e conservato sui lieviti

Vino frizzante a fermentazione naturale in bottiglia. Prodotto con uve dei vigneti dell'azienda nel territorio di Valdobbiadene. Questo è stato il primo prodotto dell'azienda e della storia di Valdobbiadene. Ha un colore giallo paglierino intenso con perlage molto persistente, la sua conservazione sui lieviti conferisce al sapore e al profumo, oltre al caratteristico fruttato, sentori di crosta di pane e lievito. Questo vino è dedicato a Ieto Santin (soprannome di Luigi Bortolin), padre dell'attuale titolare dell'azienda Le Bertole, che ha guidato la nascita di questa storica attività, producendo per primo questo prodotto, dalle caratteristiche magistrali.

Alcool	11,00 %
Residuo zuccherino	assente
Acidità totale	5,00 g/l

ABBINAMENTI

Si accosta degnamente a tutto pasto; si esprime al meglio in abbinamento con piatti di pesce.

CONSERVAZIONE

Tra 8-10° C per favorire una naturale e lenta maturazione del prodotto sui lieviti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 7-8° C con l'accortezza di scaraffare il vino per consentire qualche minuto di ossigenazione.



Foresto

Prosecco Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vino bianco tranquillo di elevata qualità, nasce da un'attenta vinificazione di uve Glera (tradizionalmente chiamate Prosecco) selezionate, provenienti da vigneti posti su scoscesi pendii (da cui il nome "solitario e selvaggio"). Al profumo è molto delicato con sentori di frutta e fiori, la struttura armonica e franco, lasciando a fine degustazione un retrogusto gradevolmente amarognolo.

Alcool	11,00 %
Residuo zuccherino	7,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti delicati, carni bianche, si sposa alla perfezione con piatti a base di pesce.

CONSERVAZIONE

Si apprezza maggiormente entro l'annata di produzione se conservato ad una temperatura di 12-16°C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimale una temperatura di degustazione dagli 8 ai 10°C.

La Natura
è sempre e solo Emozione Vera.



La Natura
è Lavoro, Impegno e Amore.





Grappa da Prosecco

Questa grappa è ottenuta dalla distillazione con metodo discontinuo a bagno maria delle migliori vinacce derivate dalla vinificazione del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG accuratamente selezionate in azienda. Di colore brillante e cristallino limpido, al profumo si presenta intensa e fragrante richiamando note di fiori bianchi e di frutta agrumata e tropicale con gusto dall'aroma autorevole ed estrema lunghezza. Molto gradevole, armonica e rotonda.



Gradazione	40 %
Capacità bottiglia	500 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Servire a 12-15°C.



Acquavite d'Uva da Prosecco

Da una selezione di uve Glera dalla materia prima tutte le originali (tradizionalmente chiamate Prosecco) raccolte nei nostri vigneti del territorio di Valdobbiadene; abbiamo voluto produrre questo distillato con grande risultato e soddisfazione. Le uve raccolte, dopo la fase di fermentazione a temperatura controllata, passano alla distillazione con metodo discontinuo a bagno maria, processo che riesce a far estrarre le caratteristiche dell'uva nel massimo dell'integrità e purezza. Il colore si presenta limpido e cristallino brillante, all'olfatto emergono note tipiche delicatamente fruttate e floreali legate alla varietà dell'uva. Al gusto si presenta con grande eleganza e finezza, con sapore pulito e un'aromaticità molto delicata.



Gradazione	40 %
Capacità bottiglia	500 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Servire a 12-15°C.



Condo Santin

Condo Santin è stato chiamato questo passito in onore di chi per primo della famiglia Bertolin (nonno Secondo, Santin era il soprannome) con grande passione iniziò a produrlo. Tutt'oggi in limitate quantità continua questa tradizione iniziando con la raccolta delle uve migliori dei ns vigneti Glera (tradizionalmente chiamate Prosecco) che delicatamente posate sui graticci in ambiente ben ventilato ("biaver", soffitte delle vecchie case rurali) iniziano un naturale processo di appassimento che si prolunga fino alla prima decade di marzo. Si procede alla pigiatura seguita da una fermentazione naturale con un affinamento di 18-20 mesi prima dell'imbottigliamento. Di colore giallo dorato carico, al profumo molto intenso, emergono sentori di frutta matura ed esotici aromi. Dal sapore pieno, morbido dolce e vellutato, con una gradevole aromaticità tipica dell'uva Glera.



Alcool	15,00 %
Residuo zuccherino	80 g/l
Acidità totale	5,00 g/l
Capacità bottiglia	500 ml

ABBINAMENTI

Da meditazione o a fine pasto con la pasticceria secca.

CONSERVAZIONE

A temperatura di cantina 12-16°C continuerà una maturazione migliorativa nel tempo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Darà grandi soddisfazioni servito a 15-18°C.

“L'Eccellenza
si raggiunge
solo con il massimo
della Passione”.

Goethe



Le Nostre Confezioni



Valdobbiadene
Prosecco Superiore
DOCG Extra Dry -
Magnum



Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG Extra Dry
Jeroboam - 3 litri



Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG Extra Dry
Magnum



Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG Extra Dry
Jeroboam - 3 litri

Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG Extra Dry
Mathusalem - 6 litri



Scatola 1 bottiglia



Scatola 2 bottiglie



Scatola 3 bottiglie



Via Europa, 20
31049 Valdobbiadene (TV) Italy
T +39 0423 975332 - F +39 0423 905007
info@lebertole.it - www.lebertole.it