Leidenschaft ist *Superiore*

seit 1930

Wein
ist Kunst.

Die Kunst
Wein zu machen.

Das Gebiet.

Wenn man von *Valdobbiadene* spricht, denkt man sofort an ein Gebiet von starker historischer Identität, das sich durch die heroischen Hügel auszeichnet, die das Gebiet der DOCG durchqueren. Dank der Kombination von Umwelt und Menschenhand wurde das Gebiet 2019 zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt und als echte Kulturlandschaft identifiziert, in der das Wissen der Winzer eine einzigartige und unvergleichliche Landschaft geschaffen hat.

Valdobbiadene,

wo Tradition zur Leidenschaft wird.

DOCG

Die einzigartige Landschaft, zusammen mit dem Engagement der Menschen, haben die wertvollen Schaumweine Le Bertole® zum Blühen gebracht.

Die Familie.

Der landwirtschaftliche Betrieb Le Bertole®, der Familie Bortolin, hat sich schnell in Italien und im Ausland für die Produktion der Schaumweine Valdobbiadene DOCG, d.h. mit kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung, durchgesetzt, wie die verschiedenen seit 1997 erhaltenen *Preise* und Auszeichnungen nachweisen.

Weine & Schaumweine,

das Vergnügen im Leben.

Die Tradition des Anbaus der hoch-geschätzten Glera-Rebsorte, stammt aus dem Jahr *1930*, als der erste Weinberg gekauft wurde.

Seither haben sich die Anbau- und Verarbeitungsmethoden dank der Leidenschaft und der Hingabe, die *von Generation zu Generation* übermittelt wurden, entwickelt. Die ausgezeichnete Qualität, der Valdobbiadene DOCG Trauben, des Betriebes Le Bertole® wird durch die Einhaltung der Vorschriften, die einen sehr geringen Hektarenertrag vorsehen, und durch die Gebietsbeschaffenheit mit einem besonderen Mikroklima gewährleistet.
In den 80er begann die Weinherstellung bei der Familie Bortolin. *1997* gründeten Gianfranco Bortolin und seine Ehefrau Viviana ihren Weinbaubetrieb mit der Marke *"Le Bertole®"* nach ihrem gleichnamigen Cartizze Weinberg, der sich in dem Ortsteil Saccol in Valdobbiadene befindet.

Die Arbeitsphasen vom Anbau bis zur Weinherstellung, von der Spumantisierung bis zur Vermarktung werden mit großer Leidenschaft begleitet. Jede produzierte Flasche, in unserem Familienbetrieb, ist das Ergebnis sorgfältiger Verarbeitung, bei der sich die Tradition und die Geschichte des Gebietes, dank der technischen Innovation harmonisch verbindet.

Der Weinkeller.

Historische Liebe und fortsetzende Innovation finden sich im Le Bertole® Weinkeller, und die Traube dieses Gebiets verwandelt sich, wie in einem Zauber, in Vollkommenheitsschaumweine.
Wein machen ist Kunst, die aus Hingabe an den Weinbau und aus der Aufmerksamkeit in der Weinherstellung und der Sektgärung entsteht. Die Familie Bortolin hat alles mit dem Respekt und der Verschönerung der Umwelt kombiniert, um das Gefallen des Qualitätswein auf der ganzen Welt zu bringen.

Natur

trifft Technologie, und wird Excellenz.

Valdobbiadene
Superiore di Cartizze

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Ein prestigetrechtiger und eleganter Schaumwein, der in einem begrenzten Gebiet, genannt Cartizze, in Valdobbiadene angebaut wird. Die hohe Qualität der gewonnen Trauben ist historisch festgehalten und einzigartig. Leicht strohgelb in der Farbe hat er einen schlanken Körper, unverwechselbaren Geschmack und Persönlichkeit. Ein leicht aromatischer Wein mit vollem intensivem leicht fruchtigem und blumigem Durft.

Alkoholgehalt	11,50 %
Restzucker	28,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

Die Passende Begleitung
Perfekter Ausklang für ein besonderes Essen, begleitet er hervorragend Feingebäcke und delikate Nachtische.

Lagerung
Bei einer Lagerung im Dunkeln mit einer Temperatur von 12°-16°C kann dieser Wein auch im zweiten Lebensjahr hervorragend sein.

Serviertemperatur
Bei einer Serviertemperatur zwischen 8°-10°C äußert dieser Wein seine besten Qualitäten.

Valdobbiadene
Dry Suprème

Millesimato
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Ein echt eleganter Schaumwein, der aus einer sorgfältigen Auslese von Glera-Trauben hergestellt wird. Diese Traube wird in unseren Weinbergen in Saccol, ein kleiner Ortsteil von Valdobbiadene, der seit jeher für seine Weinanbau Tradition bekannt ist, angebaut. Dank den einzigartigen klimatischen Bedingungen, der besonderen Sonnenlage ohne Feuchtigkeit und mit starken Temperaturschwankungen, entsteht hier ein hervorragender Wein. Ein volles Aroma mit eleganten und vielschichtigen Düften nach Früchten. Im Geschmack zeigt sich die liebliche Eigenschaft in perfektem Zusammenspiel mit seiner Feinheit und Saftigkeit.

Alkoholgehalt	11,50 %
Restzucker	25,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

Die Passende Begleitung
Ideal am Ende des Essens wird er zu einem Aushängeschild bei besonderen Anlässen.

Lagerung
Bei einer Lagerung mit einer Temperatur von 12°-16°C kann dieser Wein seine besten Qualitäten in den ersten zwei Jahren äußern.

Serviertemperatur
Bei einer Serviertemperatur von 8°-10°C bietet er am besten seine angenehmen Eigenschaften.

Valdobbiadene
Extra Brut Franco

Millesimato
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Schaumwein mit einem starken, trockenen Geschmack, der aus Glera-Trauben, in den Hügeln von Valdobbiadene in einem unserer geeignetsten Weinberge geerntet wurde. Der Schaumwein ist strohgelb, mit einer sehr feinen Perlage und einem weichen und cremigen Schaum. Der erste Duft ist lebhaft, mit einer intensiven floralen Note und aus frischem Obst, geschnittenem Apfel und Birne; gefolgt mit dem Gefühl von reifen Früchten, Zitronen und Bittermandeln zum Schluss.
Der Geschmack ist sehr trocken aufgrund der völligen Abwesenheit von Zuckerrückständen, dennoch rund, samtig, schmackhaft und harmonisch.

Alkoholgehalt	11,50 %
Restzucker	keiner
Gesamtsäure	6,00 g/l

Die Passende Begleitung
Schaumwein mit einem wichtigen Aufbau, der einer gesamten Mahlzeit entsprechen kann, aber besonders geeignet für Gerichte mit Charakter und intensiven Aromen, insbesondere Meeresfrüchte oder rohem Fisch, verfeinert durch die entfettende Wirkung, die ein frisches Gefühl auf dem Gaumen hinterlässt.

Lagerung
Bei einer Lagerung im Dunkeln mit einer Temperatur von 12°-16°C kann dieser Wein auch im zweiten Lebensjahr hervorragend sein.

Serviertemperatur
Bei einer Serviertemperatur zwischen 8°-10°C äußert dieser Wein seine besten Qualitäten.

Valdobbiadene
Dry

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Dieser Schaumwein wird ausschließlich aus Glera-Trauben im Valdobbiadene - Gebiet hergestellt. Sein Geschmack ist elegant, zart und typischerweise fruchtig. In der Farbe leicht strohgelb hat er ein feines anhaltendes Perlage. Seine Düfte sind fruchtig, nach Apfel und Birne mit einigen angenehmen blumigen Noten.

Alkoholgehalt	11,50 %
Restzucker	22,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

Die Passende Begleitung
Ideal als Aperitif und als Begleiter zu jedem gemütlichen Anlass des Tages.
Passt gut zu delikaten Nachspeisen.

Lagerung
Bei einer Temperatur von 12°-16°C lagern, um seine typischen und jungen Eigenschaften zu behalten. Bis zum zweiten Lebensjahr trinken.

Serviertemperatur
Bei einer Serviertemperatur von 8°-10°C befriedigt er den Genußsinn.

Valdobbiadene
Extra Dry

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Klassischer unvergänglicher Schaumwein aus Glera-Trauben hergestellt in den Hügeln der Gemeinde Valdobbiadene. Ein glänzend strohgelber Wein mit lebhaftem feinem anhaltendem Perlage. Der einnehmende vielschichtige Duft spiegelt Apfel- und Birnennoten mit leichten blumigen Nuancen wieder. Saftig, leicht weich jedoch trocken im Geschmack bringt dieser Wein eine echte Ausgewogenheit und Harmonie seiner Eigenschaften zum Ausdruck. Fein füllig im Geschmack, eignet er sich zu allem und begeistert die verwöhnten Gaumen.

Alkoholgehalt	11,50 %
Restzucker	17,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

Die Passende Begleitung
Empfohlen wird dieser Wein als Aperitif und als Begleitung zu delikaten Vorspeisen, Meeresfrüchten und Geflügel. Er passt gut zu frischem Käse und Feingebäck.

Lagerung
Im Dunkeln bei einer Temperatur zwischen 12°-16°C lagern. Bis zum zweiten Lebensjahr trinken.

Serviertemperatur
Bei einer Serviertemperatur von 8°-10°C spielt er am besten seine Rolle.

Verfügbare Flaschengrößen:
Magnum, Jeroboam, Mathusalem

Valdobbiadene
Brut

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Ein Schaumwein mit ausgeprägter klarer Persönlichkeit, der aus Glera-Trauben und Verdiso-Trauben (Gehalt 10%) des neuen Weinberges im Refrontolo-Gebiet, Ortsteil Le Mire, hergestellt wird. Der Wein, in der Farbe leicht strohgelb, zeigt vielschichtige Düfte mit Noten nach Zitrusfrüchten, grünem Gras sowie feine Gerüche nach reifen Früchten. Trockener Geschmack, guter ausgewogener Körper mit einem leicht bitteren Abgang.

Alkoholgehalt	11,50 %
Restzucker	8,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

Die Passende Begleitung
Dieser Wein begleitet Vorspeisen, erste Gänge und Fischgerichte. Er eignet sich auch als Begleiter durch die gesamte Mahlzeit.

Lagerung
Für eine natürliche Lagerung auch im zweiten Lebensjahr, bei einer Temperatur zwischen 12°-16°C lagern.

Serviertemperatur
Empfohlen wird eine Serviertemperatur von 8°-10°C.

Verfügbare Flaschengrößen:
Magnum.

Valdobbiadene

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Große Größen

Extra Dry
Magnum 1,5 lt.

Brut
Magnum 1,5 lt.

Extra Dry
Jéroboam 3 lt.

Extra Dry
Mathusalem 6 lt.

Valdobbiadene
Extra Dry Collinaris

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Ein einfacher und junger Schaumwein, der in den Weinbergen des Weinbaubetriebes im Valdobbiadene-Gebiet hergestellt wird. Ein leb-hafter Wein mit feinem anhaltendem Perlage, schlankem Körper und fein fruchtigem Duft.

Alkoholgehalt	11,00 %
Restzucker	13,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

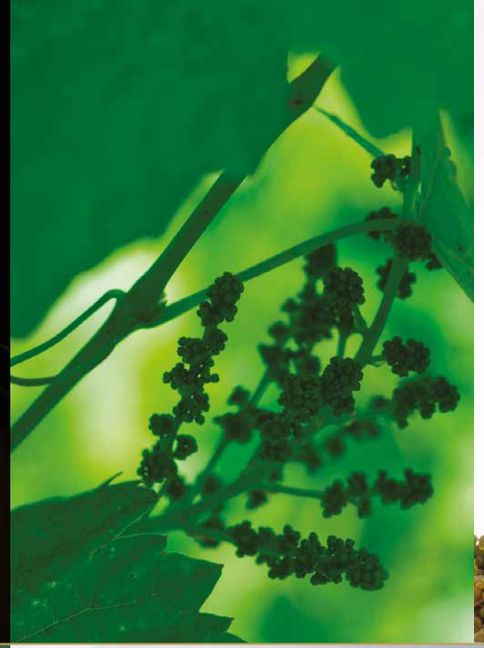
Die Passende Begleitung
Empfehlenswert zum Ausschank, zu jedem Anlass und als Aperitif.

Lagerung
Bei einer Lagerung mit einer Temperatur von 12°-16°C behält er seine eigenen jungen Eigenschaften in dem Jahr nach der Schaumbildung und Abfüllung.

Serviertemperatur
Bei einer Serviertemperatur von 8°-10°C bietet er am besten seine angenehmen Eigenschaften.

Nature

ist Arbeit, Engagement, Liebe
und große Zufriedenheit.



Col Torront

Ein angenehm fruchtiger Perlwein. Er wird aus Trauben des Weingartens produziert, der historisch Col Torront genannt wird. Trocken im Geschmack hat dieser Wein einen starken Körper und lässt einen leicht bitteren Abgang.

Alkoholgehalt	11,00 %
Restzucker	13,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

Die Passende Begleitung
Dank seinen einzigartigen Eigenschaften eignet er sich als Begleiter der gesamten Mahlzeit. Passt hervorragend zu Fischgerichten.

Lagerung
Die gute Lagerung im Dunkeln bei einer Temperatur von 12°-16°C trägt bei, die Eigenschaften dieses Weines auch im zweiten Lebensjahr zu behalten.

Serviertemperatur
Bei einer Serviertemperatur zwischen 8°-10°C spielt er am besten seine Rolle.

Ieto Santin

Perlwein aus den Trauben der Weinberge des Betriebs produziert. Er ist die erste Weinsorte, der vom Betrieb und unserer Weinbaugeschichte produziert wird. Ein stark strohgelber Wein mit lang anhaltendem Perlage. Seine Bewahrung auf der Hefe verleiht dem Geschmack und dem Duft typischer Noten nach Früchten sowie nach Brotkruste und Hefe. Dieser Wein ist dem Vater, des gegenwärtigen Betriebes-Besitzer “Le Bertole”, Ieto Santin (Spitzname für Luigi Bortolin) gewidmet. Er hat den Betrieb gegründet und als erster diesen ausgezeichneten Wein produziert.

Alkoholgehalt	11,00 %
Restzucker	keiner
Gesamtsäure	6,00 g/l

Die Passende Begleitung
Er passt gut zu einer gesamten Mahlzeit. Empfehlenswert als Begleiter zu Fischgerichten.

Lagerung
Bei einer Temperatur von 8°-10°C lagern, um die natürliche langsame Flaschengärung mit Hefen zu fördern.

Serviertemperatur
Der Wein vor dem Servieren bei einer Temperatur von 7°-8°C dekantieren und einige Minuten “atmen” lassen.

Foresto

Valdobbiadene Prosecco DOCG
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Weißer Stillwein hoher Qualität, der aus einer sorgfältigen Weinherstellung aus gut ausgelesenen Glera-Trauben von steilen Weinbergen (deshalb wird er “einsam und wild” bezeichnet) produziert wird. Der feine Duft entfaltet Aromen von Früchten und Blumen. Die Struktur ist lieblich und anhaltend mit einem ausgewogenen klaren Geschmack, der am Ende der Verkostung einen angenehm bitteren Abgang hinterlässt.

Alkoholgehalt	11,00 %
Restzucker	7,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

Die Passende Begleitung
Idealer Begleiter zu delikaten Vorspeisen und Geflügel. Passt hervorragend zu Fischgerichten.

Lagerung
Am besten bis Ende des Produktionsjahres genießen. Bei einer Temperatur von 12°-16°C lagern.

Serviertemperatur
Optimale Serviertemperatur 8°-10°C.

Acquavite d'Uva

Prosecco

Als ausgezeichnetes Ergebnis einer Auslese von Glera-Trauben von unseren Weinbergen im Valdobbiadene-Gebiet haben wir mit Zufriedenheit diesen Weinbrand produziert. Nach der Gärung bei kontrollierter Gärtemperatur werden die Trauben im Wasserbad ununterbrochen gebrannt. Dank dieser Methode gewinnt man die ursprünglichen unversehrten reinen Eigenschaften der Trauben. Glänzend kristallklar in der Farbe, heben am Geruch Frucht- und Blumennoten hervor, die typisch dieser Traubensorte sind. Am Gaumen ist er fein und sehr elegant mit einem klarem Geschmack und delikatem Aroma.

Alkoholgehalt	40,00 %
Flascheninhalt	500 ml

Serviertemperatur
Bei einer Temperatur von 12°-15°C servieren.

Condo Santin

Passito

Der Strohwein Condo Santin wurde zu Ehren des Ersten der Familie Bortolin (Opa Secondo, Santin war der Spitzname) genannt, welcher mit großer Leidenschaft mit der Produktion dieses Weines begann. Noch heute wird diese Tradition, in kleinen Mengen, fortgesetzt. Zuerst werden in unseren Weinbergen die besten Glera-Trauben gepflückt, die dann behutsam auf Strohmatten in luftigen Räumen ("biaver" auf Dialekt, dass das Dachgeschoss in alten Landhäusern bezeichnet) gelegt. Hier ereignet sich das natürliche Trockenverfahren bis Anfang März. Nach der Kelterung erfolgt die natürliche Gärung mit 18 bis 20 Monaten Lagerung. Danach folgt die Flaschenabfüllung. Stark goldgelb in der Farbe, intensiver Geruch mit Noten von reifen Früchten und exotischen Düften. Voll, geschmeidig süß und samtig im Geschmack behält er die angenehmen typisch aromatischen Eigenschaften der Glera-Trauben.

Alkoholgehalt	15,00 %
Restzucker	80,00 g/l
Gesamtsäure	5,00 g/l
Flascheninhalt	500 ml

Die Passende Begleitung
Ein Meditationswein oder ein Begleiter zu Feingebäck am Ende einer Mahlzeit.

Lagerung
Im Keller bei einer Temperatur von 12°-16°C wird dieser Wein mit der Zeit noch besser.

Serviertemperatur
Bei einer Serviertemperatur zwischen 15°-18°C befriedigt er am besten den Genußsinn.

Unsere Verpackung

Um jeden Anlass zu etwas Besonderem zu machen.

Valdobbiadene
DOCG Brut
Magnum - 1,5 liter

Valdobbiadene
DOCG Extra Dry
Magnum - 1,5 liter

Valdobbiadene
DOCG Extra Dry
Jéroboam - 3 liter

Valdobbiadene
DOCG Extra Dry
Mathusalem - 6 liter

Valdobbiadene
DOCG Brut
Magnum - 1,5 liter

Valdobbiadene
DOCG Extra Dry
Magnum - 1,5 liter

Valdobbiadene
DOCG Extra Dry
Jéroboam - 3 liter

Karton 1 Flasche

Karton 2 Flaschen

Karton 3 Flaschen

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