

*Wines and sparkling wines  
...pleasures of life.*

## IETO SANTIN

FERMENTED IN BOTTLE AND STORED ON THE YEAST LEES

*Semi-sparkling wine obtained through natural, in-bottle fermentation. It is produced with grapes of our farm's vineyards of the Valdobbiadene area. It has been the first product of our farm and of Valdobbiadene history. It has an intense straw-yellow colour with a very persistent bead; its storage on the yeast lees, apart from a typical fruity aroma, gives it a scent of bread crust and yeast. This wine is dedicated to Ieto Santin (Luigi Bortolin's nickname), the father of the present owner of Le Bertole, who led the birth of our firm by first producing this brilliant wine.*

<b>Alcohol</b>	11,00 %
<b>Residual sugar</b>	none
<b>Total acidity</b>	5,00 g/l

### Pairings

It pairs properly with the entire meal; it gives its best with fish.

### Storage

Between 8 and 10°C a natural and slow maturation of the product on the yeast is favoured.

### Service Temperature

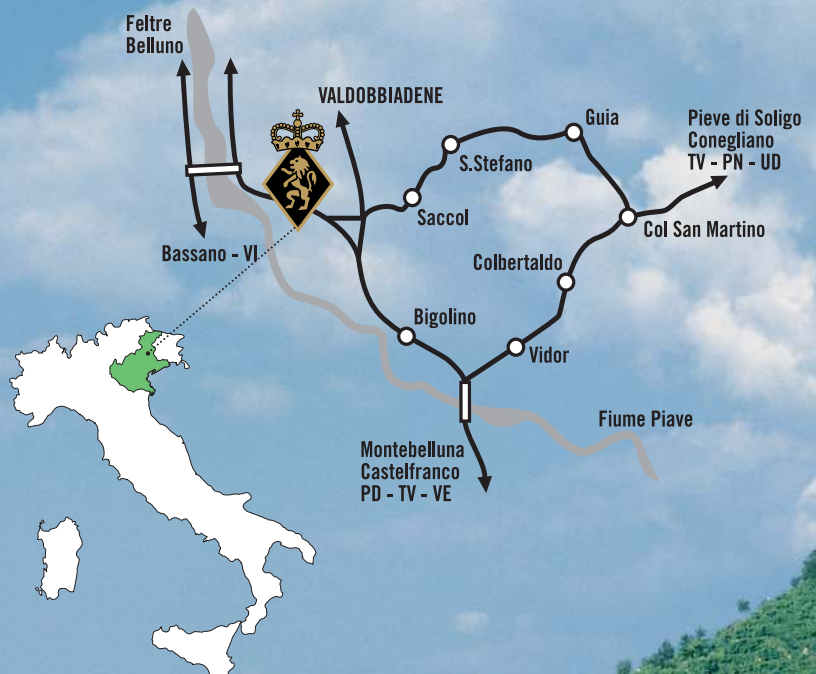
To be served between 7 and 8°C; decant it before serving to allow oxygenation.



Le Bertole®, azienda agricola della famiglia Bortolin si è affermata rapidamente sul panorama italiano ed internazionale per la produzione degli Spumanti Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., come testimoniano i molti premi e riconoscimenti ricevuti dal 1997 ad oggi. La tradizione nella coltivazione dei pregiati vigneti di Glera (tradizionalmente chiamati Prosecco) in Valdobbiadene si rifà al 1930 anno dell'acquisto del primo vigneto. Da allora le lavorazioni e le cure dedicate alle pregiate viti si sono accresciute grazie alla passione e alla dedizione costantemente trasmessa di generazione in generazione. La qualità eccellente delle uve Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. 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 moglie 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.

Der landwirtschaftliche Betrieb Le Bertole, der Familie Bortolin, hat sich schnell in Italien und im Ausland für die Produktion der Schaumweine Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., d.h. mit kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung, durchgesetzt, wie die verschiedenen seit 1997 erhaltenen Preise und Auszeichnungen nachweisen. Die Tradition des Anbaus der hochgeschätzten Glera-Rebsorte, traditions-gemäß Prosecco-Trauben genannt, 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 übermitteln wurden, entwickelt. Die ausgezeichnete Qualität, der Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Trauben, des Betriebes Le Bertole wird durch die Einhaltung der Vorschriften, die einen sehr geringen Hektarertrag 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.

Le Bertole, a farm business owned by the Bortolin family, has rapidly established itself on the Italian and international scene for the production of the Spumanti Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., and this can be proved by the many awards won since 1997 to the present day. The traditional cultivation of the fine Glera vineyard (traditionally called Prosecco) in Valdobbiadene dates back to 1930, when the first vineyard was bought. Since then the careful cultivation of the fine vines has always improved thanks to the passion and devotion constantly passed on from generation to generation. The excellent quality of Le Bertole's Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. grapes is due both to the strict respect of the production regulations, with very low yields per hectare, and the very nature of the region with a unique microclimate. The first vinifications by the Bortolin family have begun in the '80s and in 1997 Gianfranco Bortolin and his wife Viviana have created their own wine cellar branded Le Bertole from the homonymous vineyard producing Cartizze, in the area of Saccol, a hamlet of Valdobbiadene. From grapes to vinification, from the conversion to sparkling wine to commercialization, passion is always there, every bottle produced in the family farm is the result of an accurate work, in which technological innovation enables to find the right and harmonious marriage between the history of the region and tradition.



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