



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

“CANTO FERMO” Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Tranquillo

TRANQUILLI

Se le più conosciute versioni Frizzante e Spumante cantano con brio ed allegria, il Valdobbiadene Prosecco Docg Tranquillo offre un piacere diverso, più riflessivo e delicato. Il suo è un “Canto Fermo”. Da sempre esistito a fianco all’irresistibile fratello diventato famoso per le sue bollicine, ecco il Valdobbiadene Prosecco Docg fermo della tradizione veneta per chi ama i sapori che rimangono inalterati nel tempo al di là del continuo mutare degli stili di vita. Concreto e vero come la giornata della gente delle colline di Valdobbiadene.

If the better known sparkling and semi-sparkling versions sing with vivacity and high spirits, the Valdobbiadene Prosecco Docg Tranquillo (still) offers a different kind of pleasure, more reflective and delicate. Its song is a Canto Fermo, a still song. Alongside his irresistible brother, famous for his bubbles, here is the traditional Veneto still Valdobbiadene Prosecco Docg for those who appreciate tastes that remain unaltered over time, far from life’s constant changes. It is as genuine as the people from the Valdobbiadene hillsides.

Riconoscimenti / Awards



“Dama d’Oro”
Enoconegliano 2007



“Campione 2008”
XII° Gran Premio del
Prosecco e dei Vini
dell’Alta Marca



“Diploma di
Medaglia d’Oro”
Mostra Nazionale Vini
Pramaggiore 2005, '06 e '07



“Attestato di
Gran Merito”
Mostra Vini e Grappe
Vittorio Veneto 2009



“Nike d’Argento 2007”
Mostra Vini Vittorio Veneto



“Vino Campione”
Primavera del
Prosecco 2012

“CANTO FERMO” Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Tranquillo

Contrariamente alle versioni spumante e frizzante il Valdobbiadene Prosecco Tranquillo non può avvalersi dell'aiuto della carbonica e degli zuccheri residui e deve perciò reggersi esclusivamente sulle proprie qualità. Perché ciò accada perfetta deve essere la maturazione delle uve e rigorosa la loro selezione. Solo così si può ottenere un Prosecco Docg Tranquillo degno di nota ed il Canto Fermo ne è un bell'esempio. Il naso è fruttato e molto fine mentre la bocca sapida e fresca si sviluppa con bella tensione. Il suo abbinamento ideale è il pesce in genere, specie se delicato.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

In contrast with the sparkling and semi-sparkling versions, Valdobbiadene Prosecco Tranquillo has no carbon dioxide or residual sugars and therefore must shine for its qualities alone. To be sure of its quality the maturation and selection of the grapes must be perfect. This is the only way to produce a noteworthy still Prosecco and Canto Fermo is truly that. The fragrance is fruity and fine, it's tasty and fresh in the mouth developing a nice tension. Perfect with all kinds of fish, above all more delicate dishes.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“CANTO FERMO”
Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.
Tranquillo

BOTTIGLIA

0,75 L

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di S. Pietro, S. Stefano e S. Giovanni Hills of San Pietro, Santo Stefano and San Giovanni
VITIGNO VARIETAL	Glera (già conosciuto come Prosecco) Glera (formally known as Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capuccina modificata Autocthonous called "capuccina modificata"
EPOCA DI VENDemmIA HARVEST PERIOD	Dal 20 settembre al 30 settembre From 20 september to 30 september
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	12.000 kg
VINIFICAZIONE WINEMAKING	In bianco mediante pressatura soffice Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	A temp. controllata con l'impiego di lieviti selezionati Controlled temperature with selected yeasts
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	11,5 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	8,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino Pale yellow
BOUQUET	Fine, fruttato e armonico Fine, fruity and well-balanced
SAPORE TASTE	Dry and slightly acidulous
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	8 - 10°C

