

•  
BORTOLOTTI  
VALDOBBIADENE  
•

---

1947



UB



UNA CANTINA È IL RACCONTO DI UN UOMO.  
Ed il nostro racconto nasce qui in una data ormai lontana ed in un opificio a cui recenti recuperi dimostrano ora tutto il nostro intimo, riconoscente affetto. Le prossime pagine che La invitiamo a leggere contengono le più recenti righe, ma certamente non le ultime, della narrazione.

A WINERY IS THE TALE OF A MAN.  
Our tale starts here, a very long time ago, in a building where recent restoration work represents our most intimate passion and affection. We invite you to read, or better experience, the following pages which will bring you up to date.

JEROBOAM  
MATHUSALEM  
SALMANAZAR



47

#### VALDOBBIADENE DOCG

Extra Dry Millesimato  
750 - 1500 - 3000 - 6000 - 9000 ml.  
ca. 38.000 bottiglie



#### CARTIZZE

##### VALDOBBIADENE DOCG

Dry Superiore di Cartizze Millesimato  
750 ml.  
ca. 5.000 bottiglie



## SAN FLORIANO

Dal 1947 la sua appartata, raccolta imagine rende personale la nostra grafica. A questa reciproca fedeltà dedichiamo i nostri prodotti più tradizionali.

Since 1947 we used this secluded image for our branding. To this mutual loyalty we dedicate our most traditional of products.



#### CHARDONNAY

EXTRA BRUT VSQ Millesimato  
Permanenza sui lieviti di almeno 15 mesi.  
Affinamento in bottiglia di almeno 2 anni.  
750 - 1500 ml - ca. 12.000 bottiglie



#### PINOT COUPAGE

EXTRA BRUT VSQ Millesimato Pinot Bianco e Pinot Nero.  
Permanenza sui lieviti di almeno 15 mesi.  
Affinamento in bottiglia di almeno 4 anni.  
750 - 1500 ml - ca. 12.000 bottiglie



# DO VALDOBBIADENE CG



## Metodo classico

Corteggiamento tra la nobiltà di un metodo spumantistico, la rivoluzionaria borghesia di una varietà e la profumata fragranza impreziosita e resa complessa dal sonnolento amplesso con i lieviti.

Courtship among the nobility of a sparkling wine method, the revolutionary "bourgeoisie" of a variety and the fragrant fragrance embellished and made complex by the somnolent "intercourse" with the yeasts.

## Sui lieviti

Quando il Prosecco fece conoscere la sua spumeggiante piacevolezza grazie alla approssimazione delle attrezzature, alla realtà climatica delle stagioni, ai cicli evidenti della natura.

When Prosecco made its bubbly pleasantness thanks to the approximation of the equipment, the climatic realities of the seasons, to the obvious cycles of nature.



### BRUT

VALDOBBIADENE DOCG



200 - 375 - 750 - 1500 ml.

### EXTRA DRY

VALDOBBIADENE DOCG



375 - 750 ml.

### METODO CLASSICO

VALDOBBIADENE DOCG  
EXTRA BRUT Millesimato



750 ml - tiratura limitata

### SUI LIEVITI

VALDOBBIADENE DOCG  
BRUT NATURE Millesimato



750 ml - tiratura limitata

# RIVE

RIVE é per tradizione il termine locale con cui identifichiamo i vigneti dai forti e scoscesi pendii, dove la vite e l'uomo spesso s'inerpicano quasi a sostenere, insieme, le colline stesse. Dal 2009 il disciplinare di produzione della Denominazione Conegliano Valdobbiadene identifica con il termine "Rive" 43 sottozone dalle caratteristiche pedoclimatiche uniche. Ad esse è riservato un vino con indicazione obbligatoria d'annata, elaborato esclusivamente in versione spumante, ottenuto da vendemmia manuale in vigneti la cui resa massima è di 130 q.li ad ettaro.

RIVE (hillside) is the traditionally known local term used to identify the vines from a steep slope where, clinging on to these very slopes, the vine and human seem to be supporting the very hill itself. Since 2009 the disciplinary ruling over the production from the Conegliano Valdobbiadene district has identified the word "Rive" as 43 subzones with unique individual characteristics. From these "Rive" an exclusive vintage wine can be obtained, exclusively as a sparkling wine from vineyards yielding a maximum of 13000 kg hectare.



## I VIGNETI SINGOLI



Vigna

### ÀLTENA

**VALDOBBIADENE DOCG**  
Superficie 0,60 ha.  
Terreno argilloso  
in produzione dal 1990.

### MONTAGNOLE

**VALDOBBIADENE DOCG**  
Superficie 0,97 ha.  
Terreno marnoso calcareo  
in produzione dal 1948.

### CASTEL DE DONÀ

**VALDOBBIADENE DOCG**  
Superficie 0,96 ha.  
Terreno argilloso ghiaioso  
in produzione dal 1900.

Vigna

### PIAIALTO

**VALDOBBIADENE DOCG**  
Superficie 2,65 ha.  
Terreno marnoso arenario  
in produzione dal 1945.

### DA CRIVÈL

**VALDOBBIADENE DOCG**  
Superficie 0,63 ha.  
Terreno calcareo con poca argilla  
in produzione dal 1950.

Vigna

### ÀLTENA

**VALDOBBIADENE DOCG**  
**EXTRA BRUT** Millesimato  
750 ml.  
ca. 7.000 bottiglie

Rive di S. Stefano  
**MONTAGNOLE**

**VALDOBBIADENE DOCG**  
**EXTRA BRUT** Millesimato  
750 ml.  
ca. 11.000 bottiglie

Rive di Col S. Martino  
**CASTEL DE DONÀ**

**VALDOBBIADENE DOCG**  
**EXTRA BRUT** Millesimato  
750 ml.  
ca. 7.000 bottiglie

Rive di Rolle  
**PIAIALTO**

**VALDOBBIADENE DOCG**  
**EXTRA BRUT** Millesimato  
750 ml.  
ca. 7.500 bottiglie

Rive di Colbertaldo  
**DA CRIVÈL**

**VALDOBBIADENE DOCG**  
**EXTRA DRY** Millesimato  
750 ml.  
ca. 5.000 bottiglie

# PI.WI.

VITIGNI RESISTENTI  
RESISTANT VINES

## OLTRE?

Sì, oltre le consuetudini proponiamo un innovativo vino spumante Extra Brut ottenuto dai Pi.Wi. (Pilz widerstandsfähig), vitigni naturalmente resistenti alle più diffuse e tipiche malattie della vite.

## OLTRE (beyond)?

Yes, beyond the norms. We offer this innovative Extra Brut sparkling wine obtained from Pi.Wi (Pilz widerstandsfähig) grape varieties naturally resistant to the most common vine diseases.



## OLTRE

EXTRA BRUT VSQ Millesimato  
JOHANNITER + BRONNER

Varietà naturalmente resistenti.  
750 - 1500 ml. - Tiratura limitata



## LAGREIN ROSATO

Lagrein  
dove il colore comunica le note  
varietali, dove esprime la decisa  
personalità dell'uva resa gentile  
da una soffice vinificazione.

Lagrein  
where the color communicates the  
varietal notes, where it expresses  
the decisive personality of the grape  
made gentle by a soft vinification.



## LAGREIN

BRUT VSQ ROSATO

Vitigno coltivato  
in provincia di Trento.  
750 ml.



X every TIME



## X-DRY TIME®

VS EXTRA DRY

Cuvée di uve  
di tradizione spumantistica.  
750 ml.





## EDIZIONI LIMITATE

# I VINILOQUI

Questa storia nasce dalla vendemmia 2005 dello Chardonnay, vitigno conosciuto, diffuso ed irrinunciabile nell'esperienza spumantistica. È la nostra personale interpretazione: una coraggiosa evoluzione controllata nel tempo. Troverai un perlage da contemplare, lento, etereo. Bollicine tenui e vellutate, espressione di una pressione che ha attraversato il tempo. Un'espressione olfattiva originale, articolata, esotica, sensuale. Un'espressione organolettica soggettiva, ampia, lunga, avvolgente.

This story was born in 2005 harvest of Chardonnay, a well-known, widespread, and undeniable grape variety in the sparkling wine experience. It is our personal interpretation: a brave evolution controlled over time. You will find a perlage to slowly contemplate. Soft and velvety bubbles, expression of a pressure that has crossed time. An original, articulated, exotic, sensory expression. A subjective sensory expression with broad, long and enveloping distinctive traits.



Vendemmia 2005  
100% Chardonnay  
Presatura di spuma 16/05/2006  
Dosaggio: 6 gr/l

2005 Harvest  
100% Chardonnay  
Second fermentation 05/16/2006  
Dosage: 6 g/l

## I VINILOQUI CHARDONNAY BRUT 2005



750 ml. - Tiratura limitata

# CODICE BORTOLOTTI

4-84

NOSIOLA

10-94

CHARDONNAY

9-91

PINOT B+N

MESI DI FERMENTAZIONE  
PRISE DE MOUSSE MONTHS

X-Y-Z

MESI DI AFFINAMENTO  
REFINING MONTHS

## PER NOI É:

- Il nostro progetto voluto nel 1997 con la maturità raggiunta dopo 50 anni di lavoro
- Credere nelle potenzialità del vino che andiamo ad interpretare
- Credere nella lunga spumantizzazione in autoclave
- Avere fiducia nel lungo affinamento in bottiglia
- Avere fiducia nella sempre più esperta curiosità del consumatore
- Dare voce spumantistica anche a varietà inconsuete

## SIGNIFIES FOR US:

- A project born in 1997 from 50 years experience in wine making
- Belief in the potential of the wine which we are interpreting
- Belief in the Martinotti method and pris de mousse in autoclaves
- Faith in further bottle refining
- Faith in the curiosity of the discerning consumer
- To also create sparkling wines from 'unusual' grape varieties



Per ottenerlo,  
ci siamo presi il tempo  
che volevamo.  
Prendete il vostro  
per conoscerlo.

We took our time  
to produce this wine.  
You take yours to enjoy it.

*Handwritten signature*

4-84



NOSIOLA EXTRA BRUT Millesimato  
ca. 3.200 bottiglie  
volute in annate selezionate.  
750 - 1500 ml.

10-94



CHARDONNAY BRUT NATURE Millesimato  
ca. 3.200 bottiglie  
volute in annate selezionate.  
750 - 1500 ml.

9-91



PINOT BIANCO • PINOT NERO EXTRA BRUT Millesimato  
ca. 3.200 bottiglie  
volute in annate selezionate.  
750 ml.

## PAROLE DELLO SPUMANTE - SPEAKING OF SPARKLING WINE

Gas che si sviluppa nel processo di fermentazione e si scioglie nel vino durante la presa di spuma.	<b>ANIDRIDE CARBONICA</b>	Carbon dioxide: Gas produced during the fermentation and finely mixed into the wine at the "presa di spuma" phase.
Recipiente in acciaio a tenuta ermetica di pressione utilizzato per la produzione di spumanti metodo Charmat.	<b>AUTOCLAVE</b>	Pressurized air tight stainless steel container varying in capacity in which the wine is given its sparkle.
Spumante ottenuto da sole uve bianche.	<b>BLANC DE BLANCS</b>	A white wine made from white grapes only.
Spumante ottenuto da sole uve rosse vinificate in bianco.	<b>BLANC DE NOIRS</b>	A white wine made from red grapes only.
Base di spumantizzazione preparata con vini di diversa provenienza varietale e/o viticola e/o di più annate.	<b>COUPAGE O CUVEE</b>	Specific blend of wines, usually of different varieties and vintages, combined to make all kind of sparkling wines.
Microorganismi responsabili della fermentazione.	<b>LIEVITI</b>	Yeast: one cell micro organisms responsible for the fermentation process.
Presa di spuma in autoclave. Detto anche Metodo Martinotti od Italiano. Da considerare "Lungo", se la permanenza sui lieviti raggiunge almeno i 6 mesi.	<b>METODO CHARMAT</b>	Process where still wine becomes sparkling wine in stainless steel tanks.
Presa di spuma in bottiglia. Permanenza su lieviti di almeno 9 mesi. Detto anche Metodo Champenois o Tradizionale.	<b>METODO CLASSICO</b>	The bottle-fermentation method of making Champagne and other sparkling wines that are released for sale in the same bottle in which the secondary fermentation took place.
Spumante che deriva da vini di una sola annata. Impropiamente ha anche assunto significato di qualità superiore che tuttavia non risulta implicita.	<b>MILLESIMATO</b>	Vintage: a sparkling wine produced with grapes from the same year. Frequently incorrectly used to define a wine of a higher quality.
È il processo di spumantizzazione qualunque sia il metodo adottato.	<b>PRESA DI SPUMA</b>	The beginning of the second fermentation process where the still wine becomes fizzy or sparkling.

## TIPOLOGIE DI SPUMANTE SECONDO IL RESIDUO DI ZUCCHERI - SPARKLING WINE RESIDUAL SUGAR CLASSIFICATION

Gusto molto secco	<b>BRUT NATURE</b> 0- 3 G/L	Very dry taste
Gusto secco	<b>EXTRA BRUT</b> 3- 6 G/L	Dry taste
Gusto moderatamente secco	<b>BRUT</b> 6- 12 G/L	Moderately dry taste
Gusto tra secco e morbido	<b>EXTRA DRY</b> 12- 17 G/L	Between dry and soft taste
Gusto morbido	<b>DRY</b> 17- 32 G/L	Soft taste
Gusto moderatamente dolce	<b>DEMISEC</b> 32- 50 G/L	Moderately sweet taste
Gusto dolce	<b>DOLCE</b> + 50 G/L	Sweet taste

## MEMBRI FONDATORI - FOUNDING MEMBERS



CONSORZIO DI TUTELA  
PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE



STRADA  
DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE  
E DEI VINI DEI COLLI



CONFRATERNITA  
DI VALDOBBIADENE

Azienda certificata  
secondo la norma  
UNI EN ISO 22000:2018



UNI EN ISO 22000:2018 - Revisione n. 9 - Novembre 2025



Scopri la nostra  
collezione

Discover ours  
collection



**CANTINE UMBERTO BORTOLOTTI S.r.l.**

31049 VALDOBBIADENE (TV) ITALIA  
VIA RUIO D'ARCANE, 6 - TEL. 0423 975668 r.a. - FAX 0423 975526  
bortolotti.com

