



**“MOTUS VITAE”**  
Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.  
Brut Millesimato  
Rive San Pietro di Barbozza

PRESTIGE MILLESIMATI

**MOTUS VITAE. IL BRUT DI GIULIANO**

“Motus Vitae”, ovvero “movimento della vita”, perché la vita di Giuliano Bortolomiol è stata molto attiva. Come quella di tutti coloro che sentono di avere una missione da compiere. La sua era quella di elevare il Prosecco di Valdobbiadene nel nome e nella sostanza. Espertissimo spumantista ebbe per primo l'intuizione di ottenere un Brut dal Prosecco. Il successo fu grande. Ecco perché il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg dedicato al fondatore è un magnifico Brut.

**MOTUS VITAE. GIULIANO'S BRUT**

“Motus Vitae” or “movement from life”, was so named because Giuliano Bortolomiol's life was so active, as is the life of anyone who feels they have a mission to complete. Giuliano's mission was to raise the reputation of Prosecco of Valdobbiadene both in name and substance. A highly skilled sparkling wine maker, he was the first to make a Prosecco Brut. It was an enormous success and this is why the Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg dedicated to the founder is a magnificent Brut

**Riconoscimenti / Awards**



**“Oscar Qualità/Prezzo 2003”**  
Gambero Rosso Editore



**“Medaglia d'Oro”**  
Los Angeles Wine & Spirits Competition 2008

“MOTUS VITAE”  
Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.  
Brut Millesimato  
Rive San Pietro di Barbozza

Il naso fiorito e sottolineato da un piacevole tratto che ricorda l'albicocca matura, evidenzia un carattere austero e non esplosivo che prelude ad un impatto gustativo secco, vibrante e di buona stoffa. Nell'abbinamento qui si può osare: oltre che ai classici frutti di mare e crostacei, la buona struttura lascia spazio ad accostamenti con pesci grassi, tipo il rombo, e carni bianche, come l'esuberante maialino da latte interpretato con delicatezza.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

The flowery bouquet is highlighted by pleasant features that recall ripe apricot and demonstrate an austere, not aggressive character, a prelude to the dry, vibrant and powerful flavour. Here you can be daring with accompanying dishes: apart from being a classic accompaniment to sea food, the good structure of this wine means it is perfect with white fish such as turbot, and white meats such as delicately prepared suckling pig.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI  
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“MOTUS VITAE”  
Valdobbiadene D.O.C.G.  
Prosecco Superiore  
Brut Millesimato  
Rive San Pietro di Barbozza

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA

0,75 L

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di San Pietro di Barbozza The hills of San Pietro di Barbozza
VITIGNO VARIETAL	Prosecco
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capuccina modificata Autochthonous 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.	10.000 kg
VINIFICAZIONE WINEMAKING	In bianco mediante pressatura soffice Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	A temperatura controllata e con lieviti selezionati Controlled temperature with selected yeasts
PRESA DI SPUMA FOAMING	7 mesi 7 months
AFFINAMENTO FINING	2 mesi 2 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	12,00 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	6,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino Pale yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Sottile, raffinato, fragrante ed aromatico Fine, fragrant and aromatic
SAPORE TASTE	Pulito, fruttato ed armonico Clean, fruity and well-balanced
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

