



BORTOLOMIOL

Be inspired.
Discover the new **Bortolomiol Tradizionali** collection.

Valdobbiadene
Prosecco Superiore
DOCG - Millesimato



MILLESIMATO 2014
PRIOR
BORTOLOMIOL
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

MILLESIMATO 2014
PRIOR
BORTOLOMIOL
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

MILLESIMATO 2014
PRIOR
BORTOLOMIOL
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

MILLESIMATO 2014
PRIOR
BORTOLOMIOL
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

GIULIANO BORTOLOMIOL

Fondatore della Bortolomiol.

Maestro nell'applicazione del Metodo Charmat, per primo realizzò il Prosecco Brut intuendo che sarebbe divenuto un apprezzatissimo spumante internazionale.

Oggi quello stesso spirito di ricerca guida le figlie Maria Elena, Elvira, Luisa e Giuliana. Innovazione tecnologica, massima qualità a partire dal rigorosissimo controllo delle uve, grande importanza riconosciuta alla comunicazione sono le linee guida del loro lavoro quotidiano in cantina.





OGGI E DOMANI

Il cambio generazionale ha portato alla naturale evoluzione verso una visione manageriale che ha visto dividersi e specializzarsi i ruoli di gestione tra le 4 figlie di Giuliano e la mamma Ottavia, ancora oggi alla guida dell'azienda. Un avvicendamento che ha visto però mantenere intatti i principi della tradizione familiare: primi tra tutti la qualità del prodotto e la valorizzazione del territorio.

Il futuro dell'azienda è orientato all'apertura, che non significa solo mirare a interessanti mercati sui quali affacciarsi con la consapevolezza e l'orgoglio dell'elemento distintivo della denominazione, ma anche autentico impegno dell'azienda in importanti progetti a carattere ambientale e umanitario.

Accanto alle donne Bortolomiol lavora attivamente la squadra di enologi formata da Roberto Cipresso, Michele Spina ed Emanuele Serafin, con il prezioso supporto dell'agronomo Giovanni Pascarella.



LA STORIA DEI TRADIZIONALI

La Collezione Tradizionali si sviluppa attraverso l'individuazione di alcune aree particolarmente vocate della Conegliano Valdobbiadene DOCG, con un lavoro intenso a fianco dei viticoltori, che ha portato all'ottenimento di uve di straordinaria qualità e alla nascita di questi quattro grandi vini.

Sono stati necessari intuito, determinazione ed un lungo cammino per arrivare a questi quattro Prosecco Superiore. Infatti è soltanto grazie all'opera di uomini come Giuliano Bortolomiol, che ha creduto in questo vino e nel metodo Charmat-Martinotti capace di esaltarne le caratteristiche di base, che si è giunti ad un'accurata selezione e alla nascita della collezione TRADIZIONALI.

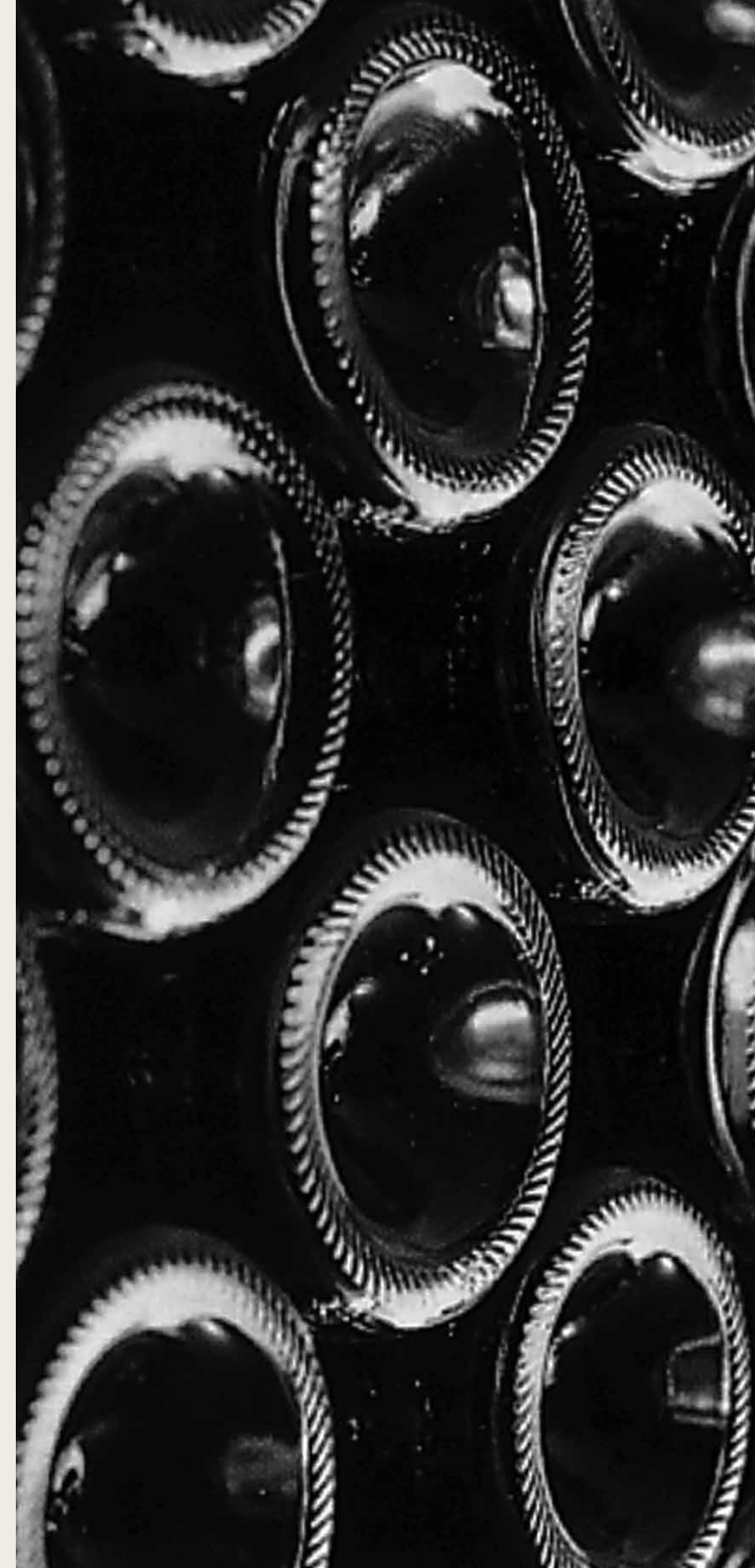
La linea comprende un range di Spumanti storici appartenenti alle categorie: Brut, Extra Dry, Dry e Demi Sec.

IL PROGETTO DI RESTYLING

La Collezione Tradizionali rappresenta la sintesi della filosofia sulla sostenibilità che Bortolomiol porta avanti da anni.

Per questo, dopo il successo riscosso dal lavoro di restyling compiuto sul Bandarossa edizione 40esimo anniversario, Bortolomiol rinnova il look di questa collezione storica, che comprende: Prior, Senior, Maior e Suavis oggi tutti millesimati.

Le nuove bottiglie presentano uno sguardo cromatico che si ispira alla natura, alle 4 stagioni e ai colori che caratterizzano i paesaggi italiani: tonalità che ricordano le sensazioni ed i profumi delle nostre terre e colline, dei nostri mari, dei nostri cieli, rivisitate ed elaborate per renderle ancora più uniche e riconoscibili.



TRADIZIONALI
PRIOR
BRUT

WINTER GRAY

Il grigio scuro vuole ricordare il colore del cielo durante l'inverno, i temporali, l'odore delle forti piogge.



PRIOR

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - millesimato BRUT

Giuliano Bortolomiol, seguendo una propria felice intuizione, riuscì negli anni '60 ad ottenere da uve di Valdobbiadene questo spumante secco unico nel suo genere.

Per il suo sapore asciutto è ideale come aperitivo. Eccellente l'abbinamento con piatti a base di pesce e carni bianche.

Servire alla temperatura di 6° - 8°.

FORMATI DISPONIBILI:
0,75L BOTTIGLIA
1,50L MAGNUM

PACKAGING:
CARTONE 6 BOTTIGLIE



TRADIZIONALI
SENIOR
EXTRA DRY

SUMMER ORANGE
L'arancio scuro
ricorda il sole ed il
caldo dell'estate,
le cromie del
tramonto, emergono
i ricordi impalpabili
della terra essiccata
dal vento.



SENIOR

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - millesimato EXTRA DRY

Valdobbiadene Prosecco Superiore dal sapore fresco e vellutato.

Leggermente amabile, bouquet fruttato e delicatamente aromatico.

Da sempre ottimo aperitivo, accompagna perfettamente qualsiasi tipo di portata.

Servire alla temperatura di 6° - 8°.

FORMATI DISPONIBILI:

0,20L BOTTIGLIA MINI

0,75L BOTTIGLIA

1,50L MAGNUM

PACKAGING:

CARTONE 6 BOTTIGLIE

CARTONE 24 BOTTIGLIE MINI



TRADIZIONALI
MAIOR
DRY

AUTUMN MUSTARD
Mostarda, ocra,
marrone, sono
le cromie che
caratterizzano il
nostro paese in
autunno, il profumo
della terra bagnata
nelle vigne.



MAIOR

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - millesimato DRY

Eccellente Valdobbiadene Prosecco Superiore dal sapore aromatico e amabile.

Particolarmente indicato a fine pasto, ottimo con ogni tipo di dolce. Il moderato residuo zuccherino esalta le caratteristiche di armonia e fragranza.

Servire alla temperatura di 6° - 8°.

FORMATI DISPONIBILI:
0,75L BOTTIGLIA

PACKAGING:
CARTONE 6 BOTTIGLIE



TRADIZIONALI
SUAVIS
DEMI SEC

SPRING
AQUAMARINE
L'azzurro acqua
marina si ispira al
colore del mare
durante la primavera,
al profumo della
brezza delle coste
alle tinte dei cieli del
nostro Paese.



SUAVIS

Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG - millesimato
DEMI SEC

Decisamente amabile, prodotto con le migliori uve della zona di Valdobbiadene.

Creato per accompagnarsi con la più raffinata pasticceria, ideale con crostate di frutta, dolci e dessert di ogni genere.

Servire alla temperatura di 6° - 8°.

FORMATI DISPONIBILI:
0,75L BOTTIGLIA

PACKAGING:
CARTONE 6 BOTTIGLIE



PROGETTO GREEN MARK

La mission di Bortolomiol è quella di produrre vini di grande qualità. Ma per arrivare a questo bisogna iniziare da una cura attenta e responsabile del territorio e dei vigneti. L'applicazione delle più recenti tecniche colturali nelle varie fasi fenologiche, e la difesa integrata della vite sono quindi fondamentali per Bortolomiol per il raggiungimento dei propri obiettivi nel pieno rispetto dell'ambiente e nella completa tutela dei consumatori.

L'applicazione del Protocollo di Gestione Green Mark da parte di tutti i produttori conferenti le uve all'azienda, è diventato quindi lo strumento principale che guida la produzione Bortolomiol.

Precorrendo i tempi, fin dal 2011, è stato dunque applicato con grande serietà e responsabilità questo disciplinare interno che, attraverso una serie di indicazioni tecniche a cui i conferitori si devono attenere, mira al miglioramento qualitativo dei propri prodotti ed allo stesso tempo ad una gestione dei vigneti che abbia il minimo impatto ambientale e sia sempre più ecosostenibile.



BORTOLOMIOL
GREENMARK
Our planet needs preventive care





BORTOLOMIOL S.p.A.

Via Garibaldi, 142 - 31049 Valdobbiadene (TV) Italy

Tel. +39 0423 9749 - Fax +39 0423 975066

info@bortolomiol.com

Parco della Filandetta

Ingresso Viale Mazzini, 2

31049 Valdobbiadene

Tel. +39 345 2498969

visitedegustazioni@bortolomiol.com

www.bortolomiol.com