



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

“MIÖL”
Pinot Chardonnay
Vino Spumante Brut

VERSATILI

Il Pinot Chardonnay è il vino per eccellenza che in Italia e nel resto del mondo diventa spumante. Bortolomiol, nonostante si identifichi fortemente con la terra del Valdobbiadene Prosecco Superiore, è comunque azienda spumantistica di grande esperienza e conoscenza e quindi propone anche uno spumante Pinot Chardonnay ottenuto con il metodo italiano Martinotti Charmat in cui crede e che da sempre contraddistingue.

Pinot Chardonnay is the wine par excellence that in Italy and across the world is used to make sparkling wine. Bortolomiol, despite being so strongly linked to the land of Valdobbiadene Prosecco Superiore, are nonetheless highly experienced sparkling wine makers. This is why they have produced a sparkling Pinot Chardonnay made using the Italian or Martinotti - Charmat method which they believe in and which has defined their winery.

Questo spumante a base di uve Chardonnay e Pinot Bianco presenta una struttura importante. I profumi sono meno aperti e più gradualmente nell'esprimersi. Si può prestare a molteplici abbinamenti sia con primi piatti che con secondi di carne o di pesce: l'importante che non vada ricercata troppo la finezza e l'eleganza ma piuttosto la sostanza. Un pesce d'acqua dolce alla griglia può andare benissimo.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

This sparkling wine made from Chardonnay and Pinot Bianco grapes has a meaty structure. The fragrances are less open and express themselves more gradually. It goes well with many dishes, from first courses to meat and fish main courses. It should be drunk with substantial and not overly fine or elegant foods. Grilled sweetwater fish would be perfect.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

"MIÖL"
PINOT CHARDONNAY
Vino Spumante Brut

PINOT CHARDONNAY

Vino Spumante Brut

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Provincia di Treviso In the province of Treviso
VITIGNO VARIETAL	Pinot, Chardonnay
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Sylvoz
EPOCA DI VENDemmIA HARVEST PERIOD	Dal 25 agosto al 5 settembre From 25 august to 5 september
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	11.000 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	3 - 4 mesi 3 - 4 months
AFFINAMENTO FINING	4 - 6 mesi 4 - 6 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino Pale yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Intenso e delicato Intense and delicate
TASTE	Molto secco e armonico Very dry and well-balanced
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

BOTTIGLIA

0,75 L

