



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



TRADIZIONALI MILLESIMATI

“PRIOR”

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Millesimato

Il numero uno degli spumanti della linea tradizionale Docg di Bortolomiol. Il numero romano sulla capsula ed il nome “Prior” ricordano come Bortolomiol abbia intuito e creato per primo questo spumante Brut quando il Prosecco di Valdobbiadene era ancora solo Extra Dry. Prior è il simbolo dello spirito pionieristico di Giuliano Bortolomiol che ha creduto nel Prosecco di Valdobbiadene (oggi Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg) e nel metodo di spumantizzazione Martinotti - Charmat o metodo italiano.

This is the number one sparkling wine from the Bortolomiol traditional line. The Roman numeral on the bottle and the name Prior bear testament to the fact that Giuliano Bortolomiol had the intuition to create a brut Prosecco at a time when it was only ever an extra dry. Prior symbolises Giuliano’s pioneering spirit and his belief in Prosecco di Valdobbiadene (now Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg) and in the Martinotti Charmat sparkling wine-making method with fermentation in an autoclave, also known as the Italian Method.

Riconoscimenti / Awards



“3 Bicchieri”
Gambero Rosso 2016



“Commended”
Decanter World Wine Awards 2012



“Medaglia di Bronzo”
International Wine Challenge 2014



“Quattro sfere”
Guida di Cucina & vini Sparkle 2014



“Commended”
International Wine Challenge 2013



“88 POINTS”
Wine Enthusiast 2013



“Medaglia d’Argento”
International Wine Challenge 2012



“Fascetta d’oro”
Primavera del Prosecco 2012



“Medaglia di Bronzo”
Decanter World Wine Award 2014



“Gran Merito”
IX° Mostra Intercomunale dei Vini Vittorio Veneto 2008

Lo spettro aromatico evidenzia pulizia e finezza. Molto nette e fragranti sono le note di frutta, specie di mela verde acerba e agrumi, accompagnate da freschi sentori vegetali. Lo sviluppo gustativo agile e immediato risulta essenziale e asciutto. Per la sua freschezza bene si adatta come vino da aperitivo, con i frutti di mare e con piatti conditi con olio extravergine d'oliva tipo insalata di pesce. Ottimo anche con crostini di lardo.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

The highlights of the aromatic spectrum here are cleanliness and fineness. The fruity hints are very strong, with sharp green apple and citrus standing out and complemented by fresh floral hints. The agile flavour developing on the palette is felt at once, vital and dry. The freshness of this wine makes it ideal as an aperitif with sea food and with dishes dressed with extra virgin olive oil, such as fish salad. It also goes very well with lard crostini.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“PRIOR”
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Brut

“PRIOR”

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Millesimato

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di Valdobbiadene The Valdobbiadene hills
VITIGNO VARIETAL	Glera (già conosciuto come Prosecco) Glera (formally known as Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capuccina modificata Autochthonous called “capuccina modificata”
EPOCA DI VENDemmIA HARVEST PERIOD	Dal 15 settembre al 30 settembre From 15 september to 30 september
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	13.000 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	25 - 30 giorni 25 - 30 days
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	12 % 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
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Delicato, fruttato ed aromatico Delicate, fruity and aromatic
SAPORE TASTE	Vellutato, fruttato e aromatico Velvety, fruity and aromatic
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA	0,75 L
MAGNUM	1,50 L





SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



TRADIZIONALI MILLESIMATI

“SENIOR”

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato

Il Senior è il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg per eccellenza, il nome latino è comprensibile a tutti anche a livello internazionale come il nome "Prosecco". Per molti anni lo spumante Prosecco di Valdobbiadene era conosciuto solo come Extra Dry per la naturale amabilità ed il residuo zuccherino. Oggi, che Bortolomiol ha nella sua linea tradizionale 4 variazioni di gusto del Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, il numero "II" sulla capsula sta ad indicare che è il secondo nella gradazione dal più secco al più amabile, mentre il nome Senior ricorda la sua primogenitura.

The Senior is the Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg par excellence. Its Latin name is as clear to everyone around the world as the name Prosecco. For some and for a long time the sparkling Prosecco couldn't be anything more than extra dry for its natural sweetness and sugar residue. Now that Bortolomiol have four versions of Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg in their traditional line. The number "II" on the bottle signifies that this is the second on the scale between the driest and softest. It's called Senior because it was the first.

Riconoscimenti / Awards



“Medaglia d’Argento”
Vinity 2003



“Medaglia d’Argento”
Mundus Vini 2009, 2011



“Commended”
International Wine
Challenge 2007, 2009, 2015



“Medaglia d’Argento”
International Wine
Challenge 2010



“Commended”
Decanter World
Wine Awards 2012



“Medaglia di Bronzo”
International Wine
Challenge 2012, 2013



“Premio Corona”
Guida Vini Buoni d'Italia 2011

La sua equilibrata dose di zuccheri residui e i suoi profumi avvolgenti gli conferiscono morbidezza e grande fruibilità. È vino per tutte le occasioni: da bevuta con gli amici al bar, da aperitivo ma è in cucina che trova la sua massima esaltazione. Da provare con minestre di verdure e, perché no, con cervella fritte dove da una parte gli zuccheri residui rispettano la dolcezza del piatto e dall'altra la freschezza insieme alla carbonica ben controllano ed equilibrano le sensazioni grasse.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

Its finely balanced sugar residue and embracing fragrances give this wine softness and great adaptability. This is a wine for all occasions, from a drink at the bar with friends to an aperitif. But it is in the kitchen that it really shines. Perfect with vegetable soups and fried sheep's brain, where on the one hand the sugar residue matches the sweetness of the dish and on the other the freshness and well-controlled mousse balances the fatty flavours.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“SENIOR”
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Dry

“SENIOR”

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di Valdobbiadene The Valdobbiadene hills
VITIGNO VARIETAL	Glera (già conosciuto come Prosecco) Glera (formally known as Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capuccina modificata Autochthonous called “capuccina modificata”
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 15 settembre al 30 settembre From 15 september to 30 september
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	13.000 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	25 - 30 giorni 25 - 30 days
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	11,5 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	15,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino con riflessi verdi Pale yellow with greenish hue
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Delicate, fruity and aromatic
SAPORE TASTE	Fresco, caratteristico, armonico e vellutato Fresh, typical, well-balanced and velvety
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

QUART	0,20 L
BOTTIGLIA	0,75 L
MAGNUM	1,50 L





SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



TRADIZIONALI MILLESIMATI

“MAIOR”

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Dry Millesimato

Tra i 4 spumanti della linea “I Tradizionali”, tutti di Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, il numero “III” ha raccolto i maggiori consensi ed ottenuto più riconoscimenti. Quindi a pieno diritto “Maior”, maggiore per meriti. Si distingue per la rotondità del suo sapore, per la morbidezza ed un piacevolissimo grado di amabilità che lo colloca verso le note più dolci del vivere il Prosecco Superiore.

The number three from the traditional Docg line which has garnered much approval, success and many awards so it has every right to the name Maior, the best by definition. It stands out for the roundness of its taste, for its softness and a pleasing level of sweetness which places it towards the sweeter end of the Prosecco Superiore spectrum.

Riconoscimenti / Awards



“Medaglia d’Oro”
Vitaly 2010



“Medaglia d’Oro”
“La Selezione del Sindaco”
Rassegna Internazionale 2009



“Medaglia di Bronzo”
Vitaly 2003



“Diploma di Merito”
Grandi Spumanti 2008



“Gran Menzione”
Vitaly 2004, 2005,
2008 e 2009



“Dama d’Oro e Premio
Speciale Tullio De Rosa”
Enoconegiano 2014

Il suo spettro aromatico spazia da delicate sensazioni dolci di fiori bianchi a note di frutta esotica e matura. La bocca densa e concentrata appare quasi sontuosa. Senza dubbio è un vino da fine pasto e abbinabile con pasticceria non esageratamente dolce. Non vanno però assolutamente trascurati accostamenti con cibi salati. Perfetto è con la cucina speziata agrodolce tipicamente asiatica. Riesce infatti a ben gestire la componente piccante e acida di questi piatti assecondando allo stesso tempo la loro dolcezza. Per lo stesso motivo un bell'abbinamento territoriale è senz'altro con le sarde in saor fatte alla veneziana con pinoli e uvetta.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

Its aromatic spectrum goes from the delicate, sweet sensations of white flowers to notes of mature exotic fruits. In the mouth it is dense and concentrated, almost sumptuous. This wine should be drunk after meals with not overly sweet cakes but can also be drunk with savoury dishes. It's perfect with hot Asian sweet & sour dishes as it well matches their spiciness and their sweetness. For the same reason it goes well with traditional Venetian dishes such as Sarde in Saor made with pine nuts and raisins.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“MAIOR”
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Dry

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA

0,75 L

“MAIOR” Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Dry Millesimato

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di Valdobbiadene The Valdobbiadene hills
VITIGNO VARIETAL	Glera (già conosciuto come Prosecco) Glera (formally known as Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capuccina modificata Autoctonus called “capuccina modificata”
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 15 settembre al 30 settembre From 15 september to 30 september
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	13.000 kg
VINIFICAZIONE WINEMAKING	In bianco mediante pressatura soffice Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	Controlled temperature with selected yeasts
PRESA DI SPUMA FOAMING	25 - 30 giorni 25 - 30 days
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	11,5 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	25,00 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 persistant
BOUQUET	Fruttato, elegante, aromatico Fruity, elegant, aromatic
SAPORE TASTE	Fresco, leggermente amabile, armonico Fresh, slightly sweet, well-balanced
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat





SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



TRADIZIONALI MILLESIMATI

“SUAVIS”

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Demi Sec Millesimato

Il quarto di una famiglia di grandi talenti. Il più dolce. Bortolomiol ha realizzato questo spumante, ancora una volta con il metodo Charmat, ottenendo una gradazione oltre l'amabilità del Cartizze. Siamo al cospetto di un perfetto vino da dessert. Un altro frutto della ricerca e della elevata capacità di spumantizzazione delle cantine Bortolomiol.

The fourth wine from a much talented family, and the sweetest. Bortolomiol created this sparkling wine using the Charmat method, gaining a level of sweetness beyond that of the Cartizze. So we are in the presence of a perfect desert wine. Another result of the passion and great sparkling wine making skill of the Bortolomiol winery.

Riconoscimenti / Awards



“Medaglia d'Oro”
Vitaly 2008



“Medaglia d'Argento”
China Wine and Spirit
Awards 2013



“Gran Menzione”
Vitaly 2015

La versione Demi Sec è senz'altro la meno diffusa. Il suo importante corredo di zuccheri residui lo vincola ad essere abbinato a fine pasto con i dolci. La dolcezza non è stucchevole ed è ben controbilanciata dalla freschezza. Le uve surmature vendemmiate tardivamente danno un timbro suadente al naso e sensazioni setose in bocca. Un dolce autunnale a base di castagne e cachi trova con questo vino sicuramente un felice connubio.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

The Demi Sec version is the least common. With its strong sugar residue it should be drunk at the end of the meal with dessert. The wine is not overly sugary, its sweetness being nicely balanced by its freshness. The over-ripe grapes picked late give a persuasive fragrance and it is silky in the mouth. A perfect accompaniment to an autumn cake with chestnuts and persimmons.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“SUAVIS”
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Demi Sec

“SUAVIS” Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Demi Sec Millesimato

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di Valdobbiadene The Valdobbiadene hills
VITIGNO VARIETAL	Glera (già conosciuto come Prosecco) Glera (formally known as Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capuccina modificata Autoctonus called “capuccina modificata”
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 15 settembre al 30 settembre From 15 september to 30 september
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	13.000 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	25 - 30 giorni 25 - 30 days
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	11 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	40,00 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 persistant
BOUQUET	Fruity, elegant and aromatic
SAPORE TASTE	Fresco, decisamente amabile, con venature mielate Fresh, decidedly sweet with hints of honey
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA

0,75 L

