



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

COUTURE COLLECTION

“FILANDA ROSÉ” Brut Millesimato Riserva Pinot Nero

Giuliano Bortolomiol, da grande spumantista quale era, realizzò il suo primo rosé agli inizi degli anni '70. Oggi le figlie Maria Elena, Elvira, Luisa e Giuliana, unitamente alla madre Ottavia, presentano uno spumante rosé prestigiosissimo, il Filanda Rosé, ed hanno l'onore di dedicarlo alle donne delle filande di Valdobbiadene che con il loro duro lavoro hanno contribuito allo sviluppo del territorio. Un omaggio da donne a donne orgogliosamente rosa, splendidamente spumeggiante.

Great sparkling wine maker that he was, Giuliano Bortolomiol made his first rosé in the early 1970s. Today his daughters Maria Elena, Elvira, Luisa and Giuliana together with their mother Ottavia present a wonderful sparkling rosé, the Filanda Rosé. They have decided to dedicate this wine to the women who worked in the Valdobbiadene silk mills, women who with their hard work contributed so greatly to the development of the area. A homage from women to women, proudly pink with a splendid mousse.

Riconoscimenti / Awards



“Medaglia d'Argento”
Concours Mondial de
Bruxelles 2016



“Medaglia d'Argento”
Mundus Vini 2012, 2013



“Medaglia d'Oro”
Selezione Internazionale
Vini da pesce 2012



“Medaglia d'Argento”
Le Mondial du Rosé
2009, 2012



“Medaglia d'Argento”
Selezione Internazionale
Vini da pesce 2013



“Medaglia di Bronzo”
International Wine & Spirits
Competition 2009



“Medaglia di Bronzo”
1° Concorso Enologico
Nazionale Vini Rosati
d'Italia 2012



“Medaglia d'Argento”
Critics Challenge International
Wine Competition
San Diego 2010



“Nastro d'Oro”
Forum Spumanti d'Italia 2009



“Medaglia di Bronzo”
Los Angeles Wine & Spirits
Competition 2008



Ottenuto da uve Pinot Nero provenienti dall'Oltrepò Pavese e opportunamente macerate, presenta un bel colore rosa delicato ma allo stesso tempo intenso e deciso. Al naso all'esuberanza delle sensazioni fruttate ampie e variegata fa da contrappunto la finezza e la complessità dei sentori floreali, quasi carnosì, e speziati di pepe e cannella. Al palato emergono la freschezza e la buona stoffa di questo vino e non di meno la notevole persistenza gusto olfattiva. Una ricca zuppa di pesce con del pomodoro ci sembra possa essere un bell'abbinamento come anche una saporita zuppa di cipolla e formaggio. I cibi speziati trovano un bel sodalizio con questo Rosè assecondandone il carattere esotico.

This wine is made using Pinot Nero grapes from the Oltrepò Pavese area in north west Italy. After careful maturation the wine develops a lovely pink colour, delicate while intense and assertive. The bouquet has the liveliness of wide, variegated fruity sensations counterbalanced by the finess and complexity of its almost meaty floral notes, spiced with pepper and cinnamon. In the mouth it is the wine's freshness and good body as well as its notable persistent fragrant flavour which are most evident. A rich fish soup with tomatoes is a worthy accompaniment, as is a tasty onion and cheese soup. Spicy foods go particularly well with this Rosè as they bring out its exotic character.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

"FILANDA ROSÉ"
Brut Millesimato Riserva
Pinot Nero

BOTTIGLIA	0,75 L
MAGNUM	1,50 L

"FILANDA ROSÉ"

Brut Millesimato Riserva

Pinot Nero

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Oltrepò Pavese
VITIGNO VARIETAL	Pinot Nero in purezza Pinot Noir 100%
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Sylvoz
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 20 al 25 agosto From 20 to 25 august
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	10.000 Kg
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Breve macerazione sulle bucce prima della pressatura soffice Brief maceration on skins followed 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 SUI LIEVITI YEAST FINING	6 mesi 6 months
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA FINING IN BOTTLE	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	12 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	10,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	5,80 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Rosa delicato setoso, vivo, brillante Delicate bright rose pink
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Raffinato, delicato, vinoso, ricordi di frutti del sottobosco (mora, ribes, lampone) Refined, delicate and vinous with hints of wild berries (blackberry, redcurrant, raspberry)
SAPORE TASTE	Pieno, intenso, asciutto, vellutato e complesso Full, intense, dry, velvety and layered
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat lungo

