



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



“BANDAROSSA SPECIAL RESERVE” Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato

COUTURE COLLECTION

IL BANDAROSSA. IL “BUON SEGNO”

Bandarossa Special Reserve nasce da un'accurata e attenta selezione delle migliori uve scelte dai venti vigneti da cui nasce il Bandarossa Prosecco Superiore DOCG che percorrono un processo di spumantizzazione più lungo rispetto alla classico Metodo Charmat: questa edizione limitata, infatti, resta a contatto con i lieviti per un periodo che supera i tre mesi, dopo i quali il vino riposa in bottiglia nella nostra Cantina a temperatura controllata per altri quattro mesi prima di essere pronto per la degustazione.

BANDAROSSA. A “GOOD SIGN”

Bandarossa Special Reserve is born from a careful selection of the best grapes selected by the twenty vineyards from which the Bandarossa Prosecco Superiore DOCG is made. These grapes are submitted at a sparkling process longer than the classic Charmat Method: this limited edition, in fact, remains in contact with the yeasts for a period of more than three months, after which the wine remains in a bottle in our cellar at controlled temperature for another four months before being ready for tasting.



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

La scelta di lieviti selezionati e antichi rende questo spumante estremamente unico nel suo genere facendo emergere gli aspetti più eleganti e raffinati di queste uve, nel pieno rispetto della tradizione del Prosecco Superiore di Valdobbiadene.

The choice of selected and ancient yeasts makes this sparkling wine extremely unique, giving rise to the most elegant and refined aspects of these grapes, in full respect of the tradition of Prosecco Superiore of Valdobbiadene.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST
"BANDAROSSA SPECIAL RESERVE"
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Dry Millesimato



"BANDAROSSA SPECIAL RESERVE" Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di San Pietro di Barbozza e Santo Stefano <i>The hills of San Pietro di Barbozza and Santo Stefano</i>
VITIGNO VARIETAL	Glera (già conosciuto come Prosecco) <i>Glera (formally known as Prosecco)</i>
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capuccina modificata <i>Autocthonous called "capuccina modificata"</i>
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 15 settembre al 30 settembre <i>From 15 september to 30 september</i>
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	13.000 Kg
VINIFICAZIONE WINEMAKING	In bianco mediante pressatura soffice <i>Off skins by gentle pressing</i>
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	A bassissima temperatura controllata e con lieviti selezionati <i>Very low controlled temperature with selected yeasts</i>
PRESA DI SPUMA E AFFINAMENTO SUI LIEVITI FOAMING AND YEAST FINING	90-120 giorni di contatto sui lieviti caratterizzato da due bâtonnages al fine di portare in sospensione il deposito nobile (lievito morente) <i>90-120 days of contact with the yeasts characterized by two bâtonnages in order to bring into suspension the noble deposit (dead yeast)</i>
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA FINING IN BOTTLE	90-120 giorni <i>90-120 days</i>

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	11,5 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	18,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino dai riflessi verdognoli <i>Pale yellow with marked greenish reflections</i>
PERLAGE	Fine e persistente <i>Fine and persistant</i>
BOUQUET	Sottile, piacevolmente fruttato ed aromatico con richiami di frutta agrumata ed esotica <i>Fine, pleasantly fruity and aromatic with citrus and exotics fruits</i>
SAPORE TASTE	Leggermente amabile, armonico e vellutato <i>Slight, sweetish, well-balanced and velvety</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

