



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

TRADIZIONALI MILLESIMATI

“MAIOR”

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

Tra le diverse declinazioni 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

“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 Autocthonous 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 IN BOTTIGLIA FINING IN BOTTLE	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

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA

0,75 L

