



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

“MIÒL” PROSECCO D.O.C. TREVISO Extra Dry

VERSATILI

Con Miòl, Bortolomiol firma orgogliosamente la perfetta sintesi tra il territorio e il suo modo di essere. L'identità di una tradizione che è capace di incorporare nella materia e nel prodotto un'alta dimensione estetica. Dalle ricche e assolate terre trevigiane uno stile di vita "propriamente italiano". È il Prosecco nella tipologia di gusto più diffusa e più conosciuta per il fuori pasto. Adatto alle pause di lavoro ed agli incontri con gli amici.

Miòl is the new wine from Bortolomiol. It embodies the perfect harmony of the local land and the way of life. It proudly represents a tradition which brings together the finest ingredients for a finished product of unrivalled quality. From the rich, sun-kissed lands of Treviso comes a truly Italian lifestyle. This is the most popular version of Prosecco, perfect between meals with light snacks and among friends.

Riconoscimenti / Awards



“Medaglia d'Argento”
Prosecco Master Award 2015

In questo vino, destinato ad un consumo più veloce e alla mescolta, la Bortolomiol evidenzia tutta la sua sapienza spumantistica. Pur non utilizzando infatti le uve di maggior pregio il risultato è ugualmente convincente e all'interno di una sua rusticità ritroviamo tutta la piacevolezza dell'uva Prosecco. Ottimo vino da bere accompagnato a cicchetti salati sia di carne che di pesce. Da non disdegnare con lo spiedo, specie se di pollo.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

With this simple, highly drinkable wine, Bortolomiol shows off all their sparkling winemaking skill. Despite not using the best quality grapes the result is still convincing and inside its rustic nature we find all the pleasure of Prosecco grapes. Excellent with both meat and fish-based savoury snacks, it is also good with spit roasted meat, especially chicken.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“MIÒL”
PROSECCO D.O.C. TREVISO
Extra Dry

“MIÒL” PROSECCO D.O.C. TREVISO Extra Dry

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Regione Veneto The Veneto
VITIGNO VARIETAL	Glera (già conosciuto come Prosecco) Glera (formally known as Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Sylvoz
EPOCA DI VENDemmIA HARVEST PERIOD	Dal 10 settembre al 20 settembre From 10 september to 20 september
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	15.000 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	10 - 20 giorni 10 - 20 days
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 2 mesi From 1 to 2 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	11 %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 Pale yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistant
BOUQUET	Fine, fruttato ed armonico Fine, fruity and well-balanced
SAPORE TASTE	Morbido, armonico e vellutato Soft, well-balanced and velvety
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

BOTTIGLIA

0,75 L

