



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

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

MIÒL COLLECTION

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.

In questo vino, destinato ad un consumo più veloce e alla mescolta, la Bortolomiol evidenzia tutta la sua sapienza spumantistica. Utilizzando le uve che provengono dalle zone più antiche del Prosecco DOC, che circondano la città murata di Treviso, all'interno di una sua rusticità, ritroviamo tutta la piacevolezza dell'uva Glera. Ottimo vino da bere accompagnato a cicchetti salati sia di carne che di pesce.

With this simple, highly drinkable wine, Bortolomiol shows off all their sparkling winemaking skill. Using the grapes that come from the oldest areas of Prosecco DOC, which surround the walled city of Treviso, inside its rustic nature we find all the pleasure of Glera grapes. Excellent with both meat and fish-based savoury snacks.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

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

BOTTIGLIA

0,75 L

“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 persistent
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

