SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

COUTURE MILLESIMATI COLLECTION

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

IL BANDAROSSA. IL "BUON SEGNO"

Bandarossa Special Edition 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 Edition 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.

Riconoscimenti / *Awards*

91 Punti / *91 Points*
Doctor Wine 2021, 2020

5 Sfere
Cucina & Vini 2020, 2017

Red Award
The WineHunter 2020

90 Punti / *90 Points*
Gilbert & Gaillard 2017

SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

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

La scelta di lieviti selezionati e antichi, utilizzati già da Giuliano Bortolomiol negli anni '70, 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, already used by Giuliano Bortolomiol in the 70s, 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.

SCHEDA TECNICA / *TECHNICAL INFORMATION*

ZONA DI ORIGINE *AREA OF ORIGIN*	Colline di San Pietro di Barbozza e Santo Stefano *The hills of San Pietro di Barbozza and Santo Stefano*
VITIGNO *VARIETAL*	Glera (già conosciuto come Prosecco) *Glera (formally known as Prosecco)*
FORMA DI ALLEVAMENTO *TRAINING SYSTEM*	Autoctona denominata capuccina modificata *Autocthnous 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*	A bassissima temperatura controllata e con lieviti selezionati *Very low controlled temperature with selected yeasts*
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) *90-120 days of contact with the yeasts characterized by two bâtonnages in order to bring into suspension the noble deposit (dead yeast)*
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA *FINING IN BOTTLE*	90-120 giorni *90-120 days*

CARATTERISTICHE ANALITICHE / *ANALYTICAL FEATURES*

ALCOHOL	11,5 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO *SUGAR RESIDUE*	17,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE *TOTAL ACIDITY*	6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / *ORGANOLEPTIC FEATURES*

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

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

Bortolomiol SpA - Via Garibaldi, 142 - 31049 Valdobbiadene (TV) Italy - Tel. +39 0423 9749 - Fax +39 0423 975066 - Email: info@bortolomiol.com
www.bortolomiol.com