



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

TRADIZIONALI MILLESIMATI
COLLECTION

“AUDAX ZERO.3”

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut Millesimato

Audax Zero.3 completa la collezione dei Tradizionali: con il suo carattere audace, infatti, e il grado zuccherino che si avvicina appunto allo zero, rispetta appieno il trend dei consumi di oggi e allo stesso tempo anche la visione e lo spirito pionieristico di Giuliano Bortolomiol, che fu il primo, negli anni 60 a produrre il Prosecco di Valdobbiadene (oggi Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG) in versione brut. Questo spumante, infatti, racchiude tutta l'esperienza spumantistica della cantina Bortolomiol. La collezione de I Tradizionali spazia nelle espressioni più classiche del Prosecco Superiore, interpretando le diverse versioni: extra brut, brut, extra dry, dry e demi sec.

Audax Zero.3 completes the Traditional collection: with its bold character and a sugar level very close to zero, it fully reflects today's consumer trends and at the same time the vision and pioneering spirit of Giuliano Bortolomiol, who in the 1960s was the first to produce a brut version of the Valdobbiadene prosecco (today the Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG). This sparkling wine encapsulates the entire sparkling wine experience of the Bortolomiol winery. The Traditional collection encompasses the most classical expressions of the Prosecco Superiore, available in all the different versions: extra brut, brut, extra dry, dry and demi sec.

Riconoscimenti / Awards



90 Punti / 90 Points
Wine Enthusiast 2019



Medaglia d'Argento / Silver Medal
Mundus Vini 2019



93 Punti / 93 Points
Falstaff 2019



La versione extra brut del Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene è la naturale espressione del vitigno Glera, che conserva il suo bouquet delicato e aromatico. Questo spumante con un grado zuccherino che si avvicina molto allo zero, riesce perfettamente a sgrassare il palato ed è un ottimo abbinamento ai piatti di pesce. Perfetto come aperitivo, si abbina molto bene anche ai primi piatti e alla frittura.

The extra brut version of the Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG is the natural expression of the Glera grape variety, conserving its delicate and aromatic bouquet. This sparkling wine with a sugar level very close to zero cleanses the palate perfectly and is an excellent wine for pairing with fish courses. Ideal for aperitifs, it also pairs very well with first courses and mixed fried fish.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

"AUDAX ZERO.3"
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA

0,75 L

"AUDAX ZERO.3"

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Extra Brut 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, solo a mano From 15 september to 30 september, by hand
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	13.500 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	2 mesi 2 months
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	12 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	3,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	5,80 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino con riflessi verdi Pale yellow with green reflections
PERLAGE	Fine, continuo e persistente Fine, continuous and persistent
BOUQUET	Delicato, lievemente floreale ed armonico Delicate, slightly floral and harmonious
SAPORE TASTE	Asciutto ma vellutato, fruttato e rotondo Dry but velvety, fruity and round
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

