



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

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

MIÒL MILLESIMATI
COLLECTION

Una linea smart, glamour e cosmopolita, che dialoga attraverso una palette di colori in armonia con la natura: l'azzurro del cielo, il verde della natura e l'ecru della terra si mescolano sprigionando energia nei calici.

Dai vigneti che si estendono attorno alla città murata di Treviso nasce Miòl Collection, un'anima versatile, ideale per i momenti con gli amici, perfetta per l'aperitivo e per il mondo mixology.

A smart, glamorous and cosmopolitan line that expresses itself through a palette of colours in harmony with nature: the blue of the sky, the green of nature and the ecru of the earth blend together to charge each glass with energy.

From the vineyards that extend around the walled city of Treviso comes the Miòl Collection, a versatile soul, ideal for occasions with friends, perfect for an aperitif and for the world of mixology.

In questo vino, destinato ad un consumo più veloce e alla mescolta, 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 Millesimato

BOTTIGLIA

0,75 L

"MIÒL"

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Extra Dry Millesimato

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Provincia di Treviso The Treviso
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.	18.000 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	13,00 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, con sentori tropicali come l'ananas, albicocca e pesca. Fine, fruity and harmonious, with tropical hints such as pineapple, apricot and peach.
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

