



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



“IL SEGRETO DI GIULIANO”

Toscana

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Da un vecchio e suggestivo vigneto in Montalcino, nasce Il Segreto di Giuliano, firmato Roberto Cipresso, quale punto di partenza di una lunga avventura della famiglia Bortolomiol. Appassionato di vino e instancabile ricercatore, Giuliano Bortolomiol osservando le vigne della Toscana nei suoi numerosi viaggi, sognava di produrre dei vini rossi in questa terra affascinante, piena di storia e cultura. Il Segreto di Giuliano, Sangiovese di razza affinato per un anno in barriques di rovere francese è il sogno di un uomo e l'omaggio delle sue figlie ad una vita ricca di emozioni e di ricordi.

From a charming old vineyard in Montalcino comes Il Segreto di Giuliano, by the winemaker Roberto Cipresso: the point of departure on a long adventure by the Bortolomiol family. When the impassioned wine lover and indefatigable researcher Giuliano Bortolomiol gazed out across the vineyards of Tuscany on his many travels, he dreamed of making red wine in these captivating surroundings so full of history and culture. Giuliano's secret, pure Sangiovese aged for 12 months in French oak barriques is a man's dream and a tribute from his daughters to a life full of emotions and fond memories.

Riconoscimenti / Awards



5 Grappoli / 5 Grapes
Bibenda 2021, 2020, 2019

“IL SEGRETO DI GIULIANO”

Toscana

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ANALISI SENSORIALE

Il vino, di colore rosso rubino intenso, esibisce note olfattive di frutta rossa, soprattutto ciliegia e amarena, affiancate da espressioni balsamiche simili alla menta e al cioccolato, che virano verso note torbate e sensazioni di tabacco. Al tatto tornano subito le espressioni fruttate in coerenza con il quadro olfattivo; in centro bocca il vino è caldo e voluminoso, ed esprime una vibrazione minerale che, assieme alla fragranza dei tannini dolci, assicura una buonissima persistenza.

Roberto Cipresso

SENSORIAL ANALYSIS

This intense ruby red wine exhibits olfactory notes of red fruits, especially cherry and black cherry, together with balsamic expressions similar to mint and chocolate, veering towards peaty notes and sensations of tobacco. On the palate the fruity expressions return immediately, in keeping with the olfactory profile; in the centre of the mouth the wine is warm and full, expressing a mineral vibration which, together with a fragrance of sweet tannins, guarantees excellent persistence.

Roberto Cipresso

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

VENDEMMIA HARVEST	2017 2017
VITIGNO GRAPE VARIETY	100 % Sangiovese 100 % Sangiovese
DENOMINAZIONE DENOMINATION	IGT Toscana IGT Tuscany
TIPO DI SUOLO TYPE OF SOIL	Argilloso, tufaceo Clayey, tuffaceous
ALTITUDINE ALTITUDE	300 m s.l.m. 300 m a.s.l.
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Cordone Speronato Spurred cordon
DENSITÀ DI IMPIANTO PLANTING DENSITY	5.000 viti/ha 5,000 vines per hectare
PRODUZIONE UNITARIA YIELD	1 kg/ceppo 1 kg per vine
FERMENTAZIONE FERMENTATION	A temperatura controllata, in tini troncoconici in legno, con lieviti selezionati At controlled temperature, in truncated cone-shaped wooden vats, with selected yeasts
GRADAZIONE ALCOLICA ALCOHOL CONTENT	14% vol. 14% vol.
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	5,2 g/l acido tartarico 5.2 g/l Tartaric acid
RESIDUO ZUCCHERINO RESIDUAL SUGAR	1,2 g/l 1,2 g/l
AFFINAMENTO AGING	12 mesi in barriques di rovere francese 12 months in French oak barriques
BOTTIGLIE PRODOTTE BOTTLES PRODUCED	2.675 2.675

COME INDICARE SULLA LISTA VINI

HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“IL SEGRETO DI GIULIANO”

Toscana

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



BOTTIGLIA/BOTTLE

0,75 L