



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

“MIÒL”
ÉCRU
Bortolomiol Cuvée
Vino spumante Extra Dry

MIÒL 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.

Miòl Écru è uno spumante prodotto con uve di Chardonnay, Glera e Verdiso: un incontro di vitigni internazionali e autoctoni in sintonia con l'esperienza spumantistica della famiglia Bortolomiol. Grazie alla sua mineralità è un ottimo abbinamento con il pesce crudo e piatti gourmet ed è perfetto per la preparazione dei cocktail a base di frutta fresca.

Miòl Écru is a sparkling wine made with Chardonnay, Glera and Verdiso grapes: a blend of international and native grape varieties in keeping with the sparkling wine-making experience of the Bortolomiol family. By virtue of its minerality it can be paired extremely well with raw fish and gourmet dishes, and it is perfect for preparing cocktails made with fresh fruit.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“MIÒL” ÉCRU

“MIÒL” ÉCRU

Bortolomiol Cuvée

Vino spumante Extra Dry

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Regione Veneto The Veneto
VITIGNO VARIETAL	Chardonnay, Glera, Verdiso
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Sylvoz
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 5 settembre al 10 settembre From 5 september to 10 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	20 giorni 20 days

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	11 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	13,00 g/l
TOTAL ACIDITY	5,80 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
TASTE	Fresco, sapido e vellutato Fresh, savory and velvety
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

BOTTIGLIA

0,75 L

