



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

“MIÒL”

Prosecco D.O.C. Treviso

Vino frizzante

MIÒL COLLECTION

Dalle colline della Marca un Prosecco Doc Treviso semplice e fresco, beverino. Il concetto del frizzante facile e quotidiano. Siamo nel pieno della tradizione rustica rivissuta con lo spirito leggero dell'aperitivo e del tutto pasto in allegria. Traccia del passato è la chiusura con lo spago che ci riporta ad un mondo semplice e straordinario. La qualità è garantita dalla tradizione spumantistica storica e solidissima delle cantine Bortolomiol.

From the hills of the province of Treviso comes a simple, fresh, highly drinkable Prosecco Doc Treviso. The semi-sparkling wine is made for everyday drinking. This wine is traditionally rustic but full of the light spirit of an aperitif and perfect throughout a meal taken with friends. Its traditional string closed top harks back to simpler yet extraordinary times. Its quality is guaranteed by Bortolomiol's solid sparkling wine making tradition.

Dagli assolati pendii dei colli trevigiani un Prosecco Frizzante fresco e brioso. Moderata gradazione alcolica. Per il suo gusto semplice e piacevolmente rustico è ideale per il consumo quotidiano. Va servito fresco e bevuto giovane, al bar con gli amici o durante i pasti accostato ai cibi tipici e senza troppe pretese della nostra tradizione. La duttilità e la non banale semplicità sono senz'altro i suoi grandi pregi.

From the sunny hillsides in the province of Treviso comes this fresh and spirited Prosecco. It's less alcoholic and with its simple, pleasantly rustic flavour is ideal as an everyday wine. It should be drunk cold and young at the bar with friends or with simple meals made from traditional, unpretentious foods from the local Veneto cuisine. Its strengths are its refined simplicity and adaptability.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

"MIÒL"
PROSECCO D.O.C. TREVISO
Vino frizzante

"MIÒL"

Prosecco D.O.C. Treviso

Vino frizzante

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline del trevigiano Hills in the province of 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 20 settembre al 30 settembre From 20 september to 30 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	20 giorni 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	10 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	5,50 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino Pale yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Fresco, delicato e fruttato Fresh, delicate and fruity
SAPORE TASTE	Sapido, armonico e piacevolmente acidulo Flavoursome, well-balanced and pleasantly acidulous
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	8 - 10 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

BOTTIGLIA

0,75 L

