



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

“MIÒL ROSÈ” PROSECCO D.O.C. ROSÈ TREVISO Brut Millesimato

MIÒL MILLESIMATI
COLLECTION

Unalineasmart,glamourecosmopolita,chedialogaattraverso unapalettedicoloriinarmoniaconlanatura:l'azzurrodelcielo,il verdedellanatura,l'ecrudellaterra,assiemeaduntoccodirosa, 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.

Asmart,glamorousandcosmopolitanlinethatexpressesitself throughapaletteofcoloursinharmonywithnature:theblueof thesky,thegreenofnatureandtheecruoftheearthwithatouch ofpinkblendtogethertochargeeachglasswithenergy.Fromthe vineyardsthatextendaroundthewalledcityofTrevisocomesthe MiòlCollection,aversatilesoul,idealforoccasionswithfriends, perfect for an aperitif and for the world of mixology.

Riconoscimenti / Awards



Medaglia d'Oro / Gold Medal
Berlin Wine Trophy 2021

Floreale e delicato, Miòl Rosé si presta come ottimo aperitivo, perfetto servito con verdure pastellate, frittiture miste di piccoli pesci e formaggi non invecchiati. Eccellente l'abbinamento con pesce crudo come ostriche, tartufo e scampi.

Floral and delicate, Miòl Rosé lends itself as an excellent aperitif, perfect served with battered vegetables, mixed fried small fish and unaged cheeses. Excellent the combination with raw fish such as oysters, truffles and scampi.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

"MIÒL ROSÈ"
PROSECCO D.O.C. ROSÈ TREVISO
Brut - Millesimato

BOTTIGLIA / BOTTLE 0,75 L

"MIÒL ROSÈ" PROSECCO D.O.C. ROSÈ TREVISO Brut Millesimato

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline del trevigiano Hills of the Treviso area
VITIGNO VARIETAL	90% Glera + 10% Pinot Nero
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Sylvoz per Glera – Cordone speronato per Pinot Nero Sylvoz for Glera, spurred cordon for Pinot Nero
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Pinot nero, dal 20 al 30 agosto a seconda dell'andamento stagionale Pinot nero, from 20 to 30 August, depending on the seasonal trend
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	18.000 kg per Glera – 13.500 kg per Pinot Nero Glera 18.000 kg, Pinot Nero 13500 kg
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Glera in bianco mediante pressatura soffice – Pinot Nero in rosso con macerazione Offskins by gentle pressing for Glera, in red with maceration for Pinot Nero
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	A temperatura controllata e con lieviti selezionati Controlled temperature with selected yeasts
PRESA DI SPUMA FOAMING	60 giorni 60 days
AFFINAMENTO FINING	Da 2 a 3 mesi From 2 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	11,5 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	8 g/l Approx. 8 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	5,80%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Rosa tenue con riflessi rubini Pale pink with ruby reflections
PERLAGE	Fine ed effervescente con schiuma persistente Fine and effervescent with persistent foam
BOUQUET	Fresco con frutta varia dalla pera alla ciliegia e lampone Fresh with fruit ranging from pear to cherry and raspberry
SAPORE TASTE	Fruttato con note di pompelmo rosa, corpo setoso e finale secco Fruity with notes of pink grapefruit, silky body and dry finish
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	8 - 10 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

