



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

“MIÒL ROSÉ” PROSECCO D.O.C. ROSÉ TREVISO Brut 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, l'ecru della terra, assieme ad un tocco di rosa, 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 with a touch of pink 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.

Riconoscimenti / Awards



Medaglia d'Oro / Gold Medal
Berlin Wine Trophy 2021

Floreal e delicato. Miòl Rosé si presta ad aperitivi sfiziosi, delicati antipasti del Mar Adriatico e di terra, prime e seconde portate di pesce non strutturate ma anche con crostini di pane di segale, trota affumicata ed erba cipollina nonché pinzimonio di verdure dolci con pepe e sale.

Floral and delicate. Miòl Rosé pairs well with tasty aperitifs, delicate starters from the Adriatic Sea and the land, unstructured first and second course fish dishes but also with toasted rye bread, smoked trout and chives as well as sweet vegetable crudité with salt and pepper.

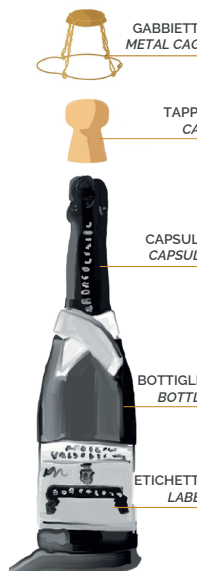
COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

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

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA / BOTTLE	0,75 L
--------------------	--------

ETICHETTATURA AMBIENTALE / ENVIRONMENTAL LABELING



GABBIETTA METAL CAGE	BOTTIGLIA BOTTLE	CAPSULA CAPSULE
	GL71	ALU 90
TAPPO CAP	Vetro Glass	Alluminio e PE Aluminium
RACCOLTA DIFFERANZIATA RECYCLING COLLECTION		
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto. <i>Check your Municipality's regulations. Separate components and discard in the correct way.</i>		
CAPSULA CAPSULE	TAPPO CAP	GABBIETTA METAL CAGE
	FOR 51	FE 40
BOTTIGLIA BOTTLE	Sughero Cork	Alluminio e metallo Aluminium and metal
ETICHETTA LABEL		RACCOLTA DIFFERANZIATA RECYCLING COLLECTION
		Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici. <i>Dedicated recycling collection or collection for organic waste.</i>
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto. <i>Check your Municipality's regulations. Separate components and discard in the correct way.</i>		

Il materiale dell'etichetta non è identificato, in quanto l'etichetta non è separabile manualmente dalla bottiglia.
Label material is not identified as the label cannot be manually removed from the bottle.

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

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

PROVENIENZA PROVENANCE	Prodotto in Italia Product of Italy
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 DIVENDEMMIA HARVEST PERIOD	Pinot Nero, dal 20 al 30 agosto a seconda dell'andamento stagionale - Glera dal 10 settembre al 20 settembre a seconda dell'andamento stagionale Pinot Nero, from 20 to 30 August, depending on the seasonal trend - Glera, from 10 - 20 September, 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 13.500 kg
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Glera in bianco mediante pressatura soffice - Pinot Nero in rosso con macerazione Off skins 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

ALCOL / ALCOHOL	11,5 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE	Compreso tra 8,5 e 9 g/l / Between 8,5 and 9 g/l
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY	Circa 5,3 g/l / Approx. 5,3 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Rosa tenue con riflessi rubini Pale pink with ruby reflections
PERLAGE	Fine con schiuma persistente Fine with persistent foam
BOUQUET	Delicato con freschi richiami di piccola frutta rossa, note floreali bianche e toni di pesca bianca e mela rosa. Delicate with fresh references to small red fruits, white floral notes and hints of white peach and rose apple.
SAPORE TASTE	Grande equilibrio tra acidità, volume e corposità ma con un finale asciutto e delicata persistenza A fine balance between acidity, volume and body but with a dry finish and delicate persistence
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	8 - 10 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

