



SINCE 1760

**BORTOLOMIOL**

VALDOBBIADENE

**“PRIOR”****Valdobbiadene Prosecco Superiore  
D.O.C.G.****Brut - Millesimato**TRADIZIONALI MILLESIMATI  
COLLECTION

Il numero uno degli spumanti della linea tradizionale DOCG di Bortolomiol. Il numero romano sulla capsula ed il nome “Prior” ricordano come Bortolomiol abbia intuito e creato per primo questo spumante Brut quando il Prosecco Superiore di Valdobbiadene era interpretato solamente nella versione Extra Dry. Prior è il simbolo dello spirito pionieristico di Giuliano Bortolomiol che ha creduto nel Prosecco Superiore di Valdobbiadene (oggi Valdobbiadene Prosecco Superiore Dcgc) e nel metodo di spumantizzazione Martinotti - Charmat o metodo italiano.

This is the number one sparkling wine from the Bortolomiol traditional DOCG line. The Roman numeral on the bottle and the name Prior bear testament to the fact that Giuliano Bortolomiol had the intuition to create a brut Prosecco Superiore at a time when it was only ever an Extra Dry. Prior symbolises Giuliano's pioneering spirit and his belief in Prosecco Superiore di Valdobbiadene (now Valdobbiadene Prosecco Superiore Dcgc) and in the Martinotti - Charmat sparkling winemaking method with fermentation in an autoclave, also known as the Italian method.

**Riconoscimenti / Awards**Silver Medal / 52.5 P.  
CSWWC Tom Stevenson  
2025, 2023Silver Medal - Light & Fruity  
Glass of Bubbly  
2025, 20232 Cuori  
Merum  
2024Gold Medal  
Berliner Wein Trophy  
202292 Punti / 92 Points  
Falstaff  
2025, 2024, 2023Silver Medal / 92 P.  
IWSC  
202592 Punti / 92 Points  
4 Bubbles  
Tasting Panel 2022Gold Medal  
Sommeliers Choice Award  
2021

# “PRIOR”

## Valdobbiadene Prosecco Superiore

### D.O.C.G.

### Brut - Millesimato

Lo spettro aromatico evidenzia pulizia e finezza. Molto nette e fragranti sono le note di frutta, specie di mela verde acerba e agrumi, accompagnate da freschi sentori vegetali. Lo sviluppo gustativo agile e immediato risulta essenziale e asciutto. Per la sua freschezza bene si adatta come vino da aperitivo, con i frutti di mare e con piatti conditi con olio extravergine d'oliva tipo insalata di pesce. Ottimo anche con crostini di lardo.

The highlights of the aromatic spectrum here are cleanliness and fineness. The fruity hints are very strong, with sharp green apple and citrus standing out and complemented by fresh floral hints. The agile flavour developing on the palate is felt at once, vital and dry. The freshness of this wine makes it ideal as an aperitif with sea food and with dishes dressed with extra virgin olive oil, such as fish salad. It also goes very well with lard crostini.

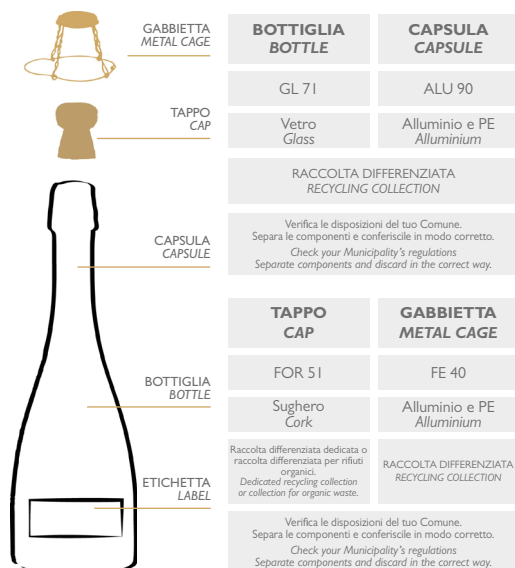
#### COME INDICARE SULLA LISTA VINI HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“PRIOR”  
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.  
Brut - Millesimato

#### FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA	0,75 L
MAGNUM	1,5 L
JEROBOAM	3,0 L

#### ETICHETTATURA AMBIENTALE ENVIRONMENTAL LABELING



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.

#### SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

PROVENIENZA PROVENANCE	Prodotto in Italia Product of Italy
ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di Valdobbiadene The hills of Valdobbiadene
VITIGNO VARIETAL	Glera Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata cappuccina modificata Autochthonous called “cappuccina modificata”
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 15 al 30 settembre From 15 to 30 september
RESA KG UVA PER HA YIELDS IN KG OF GRAPES PER HA	13.500 kg 13.500 kg
VINIFICAZIONE WINE/MAKING	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	25-30 giorni 25-30 days
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 2 mesi From 1 to 2 months

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOL / ALCOHOL	12,0 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE	8,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY	5,2 g/l
CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES	

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino Pale yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Delicato, fruttato e aromatico Delicate, fruity and aromatic
SAPORE TASTE	Vellutato, fruttato e aromatico Velvety, fruity and aromatic
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8°C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

