



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

TRADIZIONALI MILLESIMATI
COLLECTION

“SENIOR”

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato

Il Senior è il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg per eccellenza. il nome latino è comprensibile a tutti anche a livello internazionale come il nome "Prosecco". Per molti anni lo spumante Prosecco Superiore di Valdobbiadene era conosciuto solo come Extra Dry per la naturale amabilità ed il residuo zuccherino. Oggi, che Bortolomiol ha nella sua linea tradizionale diverse declinazioni del Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, il numero "II" sulla capsula sta ad indicare che è il secondo nella gradazione dal più secco al più amabile, mentre il nome Senior ricorda la sua primogenitura.

The Senior is the Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg par excellence. Its Latin name is as clear to everyone around the world as the name "Prosecco". For some and for a long time the sparkling Prosecco Superiore couldn't be anything more than extra dry for its natural sweetness and sugar residue. Now that Bortolomiol have different versions of Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg in their traditional line, the number "II" on the bottle signifies that this is the second on the scale between the driest and softest. It's called Senior because it was the first.

Riconoscimenti / Awards



Corona Vini Buoni d'Italia
2024



Medaglia d'Argento / Silver Medal
Berlin Wine Trophy 2019



92 Punti / 92 Points
Falstaff 2023, 2022, 2021



Medaglia d'Argento / Silver Medal
Mondial des Vins Extreme
Cervim 2017



Medaglia d'Argento / Silver Medal
Mundus Vini 2019



La sua equilibrata dose di zuccheri residui e i suoi profumi avvolgenti gli conferiscono morbidezza e grande fruibilità. È vino per tutte le occasioni: da bevuta con gli amici al bar, da aperitivo ma è in cucina che trova la sua massima esaltazione. Da provare con minestre di verdure e, perché no, con cervella fritte dove da una parte gli zuccheri residui rispettano la dolcezza del piatto e dall'altra la freschezza insieme alla carbonica ben controllano ed equilibrano le sensazioni grasse.

Its finely balanced sugar residue and embracing fragrances give this wine softness and great adaptability. This is a wine for all occasions, from a drink at the bar with friends to an aperitif. But it is in the kitchen that it really shines. Perfect with vegetable soups and fried sheep's brain, where on the one hand the sugar residue matches the sweetness of the dish and on the other the freshness and well-controlled mousse balances the fatty flavours.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“SENIOR”
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Dry

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

QUART	0,20 L
BOTTIGLIA	0,75 L
MAGNUM	1,50 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	
	CAPSULA CAPSULE	Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto. Check your Municipality's regulations. Separate components and discard in the correct way.	
		TAPPO CAP	GABBIETTA METAL CAGE
	BOTTIGLIA BOTTLE	FOR 51	FE 40
		Sughero Cork	Alluminio e metallo Aluminium and metal
	ETICHETTA LABEL	Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici. Dedicated recycling collector or collection for organic waste.	
		RACCOLTA DIFFERANZIATA RECYCLING COLLECTION	
		Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto. Check your Municipality's regulations. Separate components and discard in the correct way.	

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.

“SENIOR”

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOL / ALCOHOL	11,5 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE	14,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY	5,5 g/l
CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino con riflessi verdi Pale yellow with greenish hue
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Delicate, fruity and aromatic
SAPORE TASTE	Fresco, caratteristico, armonico e vellutato Fresh, typical, well-balanced and velvety
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

