



# "AUDAX ZERO.3" Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut Millesimato

Audax Zero.3 completa la collezione dei Tradizionali: con il suo carattere audace, infatti, e il grado zuccherino che si avvicina appunto allo zero, rispetta appieno il trend dei consumi di oggi e allo stesso tempo anche la visione e lo spirito pionieristico di Giuliano Bortolomiol, che fu il primo, negli anni 60 a produrre il Prosecco di Valdobbiadene (oggi Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG) in versione brut. Questo spumante, infatti, racchiude tutta l'esperienza spumantistica della cantina Bortolomiol. La collezione de l'Tradizionali spazia nelle espressioni più classiche del Prosecco Superiore, interpretando le diverse versioni: extra brut, brut, extra dry, dry e demi sec.

Audax Zero.3 completes the Traditional collection: with its bold character and a sugar level very close to zero, it fully reflects today's consumer trends and at the same time the vision and pioneering spirit of Giuliano Bortolomiol, who in the 1960s was the first to produce a brut version of the Valdobbiadene prosecco (today the Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG). This sparkling wine encapsulates the entire sparkling wine experience of the Bortolomiol winery. The Traditional collection encompasses the most classical expressions of the Prosecco Superiore, available in all the different versions: extra brut, brut, extra dry, dry and demi sec.

## Riconoscimenti / Awards



**90 Punti** / 90 Points Wine Enthusiast 2019



**91 Punti** / 91 Points Doctor Wine 2022







La versione extra brut del Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene è la naturale espressione del vitigno Glera, che conserva il suo bouquet delicato e aromatico. Questo spumante con un grado zuccherino che si avvicina molto allo zero, riesce perfettamente a sgrassare il palato ed è un ottimo abbinamento ai piatti di pesce. Perfetto come aperitivo, si abbina molto bene anche ai primi piatti e alla frittura.

The extra brut version of the Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG is the natural expression of the Glera grape variety. conserving its delicate and aromatic bouquet. This sparkling wine with a sugar level very close to zero cleanses the palate perfectly and is an excellent wine for pairing with fish courses. Ideal for aperitifs, it also pairs very well with first courses and mixed fried fish.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

"AUDAX ZERO.3" Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut

### FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA 0,75 L
------------------

### ETICHETTATURA AMBIENTALE/ENVIRONMENTAL LABELING



Il materiale dell'etichetta non è identificato, in quanto l'etichetta non è separabile manualmente dalla bottiglia.

# "AUDAX ZERO.3" Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut Millesimato

### SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

PROVENIENZA	Prodotto in Italia
PROVENANCE	Product of Italy
ZONA DI ORIGINE	Colline di Valdobbiadene
AREA OF ORIGIN	The Valdobbiadene hills
VITIGNO	Glera
VARIETAL	Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO	Autoctona denominata cappuccina modificata
TRAINING SYSTEM	Autocthnous called "cappuccina modificata"
EPOCA DIVENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 15 settembre al 30 settembre, solo a mano From 15 september to 30 september, by hand
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	13.500 kg
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
WINEMAKING	Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
PRIMARY FERMENTATION	Controlled temperature with selected yeasts
PRESA DI SPUMA	2 mesi
FOAMING	2 months
AFFINAMENTO FINING	Da I a 3 mesi From I to 3 months

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES

ALCOL / ALCOHOL	12 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE	3,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY	5,80 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino con riflessi verdi Pale yellow with green reflections
PERLAGE	Fine, continuo e persistente Fine, continuous and persistant
BOUQUET	Delicato, lievemente floreale ed armonico Delicate, slightly floral and harmonious
SAPORE TASTE	Asciutto ma vellutato, fruttato e rotondo Dry but velvety, fruity and round
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat



