



SINCE 1760

# BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

COUTURE MILLESIMATI  
COLLECTION

## “BANDAROSSA SPECIAL EDITION” VIGNA DI COLLAGÙ Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato



### IL BANDAROSSA. IL “BUON SEGNO”

Bandarossa Special Edition nasce nella collina di Collagù, un vigneto unico che la famiglia Bortolomiol custodisce e che si arricchisce quest'anno della menzione "Vigna", in accordo con il rigido disciplinare DOCG. Le uve percorrono un processo di vinificazione più lungo con un contatto sui lieviti che supera i tre mesi, dopo i quali il vino riposa in bottiglia nella nostra cantina a temperatura controllata per altri quattro mesi prima di essere pronto per la degustazione.

### BANDAROSSA. A “GOOD SIGN”

Bandarossa Special Edition originates from the Collagù hill, a unique vineyard tended by the Bortolomiol family and this year is enhanced with the indication "Vigna", in accordance with strict DOCG protocol. The grapes undergo a longer vinification process, resting on the lees for more than three months, after which time the wine remains in the bottle in our cellar at controlled temperature for a further four months before being ready for tasting.

### Riconoscimenti / Awards



91 Punti / 91 Points  
Doctor Wine 2021, 2020



5 Sfere  
Cucina & Vini 2020, 2017



Red Award  
The Wine Hunter 2023,  
2020



90 Punti / 90 Points  
Gilbert & Gaillard 2021,  
2017



Silver Creamy  
Glass of Bubbly 2023



SINCE 1760

**BORTOLOMIOL**

VALDOBBIADENE

La scelta di lieviti selezionati e antichi, utilizzati già da Giuliano Bortolomiol negli anni '70, rende questo spumante estremamente unico nel suo genere facendo emergere gli aspetti più eleganti e raffinati di queste uve, nel pieno rispetto della tradizione del Prosecco Superiore di Valdobbiadene.

The choice of selected and ancient yeasts, already used by Giuliano Bortolomiol in the 70s, makes this sparkling wine extremely unique, giving rise to the most elegant and refined aspects of these grapes, in full respect of the tradition of Prosecco Superiore of Valdobbiadene.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI  
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

**"BANDAROSSA SPECIAL EDITION"**  
**VIGNA DI COLLAGÙ**

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

**FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES**

BOTTIGLIA	0,75 L
MAGNUM	1,50 L

**ETICHETTATURA AMBIENTALE / ENVIRONMENTAL LABELING**

	<b>GABBIETTA METAL CAGE</b>	<b>BOTTIGLIA BOTTLE</b>	<b>CAPSULA CAPSULE</b>
		GL71	ALU 90
	<b>TAPPO CAP</b>	Vetro Glass	Alluminio e PE Aluminium
		<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA RECYCLING COLLECTION</b>	
	<b>CAPSULA CAPSULE</b>	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.	
		<b>TAPPO CAP</b>	<b>GABBIETTA METAL CAGE</b>
	<b>BOTTIGLIA BOTTLE</b>	FOR 51	FE 40
		Sughero Cork	Alluminio e metallo Aluminium and metal
	<b>ETICHETTA LABEL</b>	Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici. Dedicated recycling collection or collection for organic waste.	
		<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA RECYCLING COLLECTION</b>	
		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.

**"BANDAROSSA SPECIAL EDITION"****VIGNA DI COLLAGÙ****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 Collagù The hills of Collagù
VITIGNO VARIETAL	Glera Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capuccina modificata Autoctonus 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 bassissima temperatura controllata e con lieviti selezionati Very low controlled temperature with selected yeasts
PRESA DI SPUMA E AFFINAMENTO SUI LIEVITI FOAMING AND YEAST FINING	90-120 giorni circa di contatto sui lieviti caratterizzato da due bâtonnages giornalieri al fine di portare in sospensione il deposito nobile (lievito morente) About 90-120 days of contact with the yeasts characterized by two daily bâtonnages in order to bring into suspension the noble deposit (dead yeast)
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA FINING IN BOTTLE	90-120 giorni 90-120 days

**CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES**

ALCOL / ALCOHOL	11,5 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE	15,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY	5,8 g/l
CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES	

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES**

COLORE COLOUR	Giallo paglierino dai riflessi verdognoli Pale yellow with marked greenish reflections
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Sottile, piacevolmente fruttato ed aromatico con richiami di frutta agrumata ed esotica Fine, pleasantly fruity and aromatic with citrus and exotics fruits
SAPORE TASTE	Leggermente amabile, armonico e vellutato Slight, sweetish, well-balanced and velvety
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

