



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

“MAIOR”

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

TRADIZIONALI MILLESIMATI
COLLECTION

La collezione dei Tradizionali spazia nelle espressioni più classiche del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, interpretando le diverse versioni. Si distingue per la rotondità del suo sapore, per la morbidezza ed un piacevolissimo grado di amabilità che lo colloca verso le note più dolci del vivere il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

The Traditional collection ranges in the most classic expressions of Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, interpreting the different versions. The Maior stands out for the roundness of its taste, for its softness and a pleasing level of sweetness which places it towards the sweeter end of the Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG spectrum.



“MAIOR”

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

Il suo spettro aromatico spazia da delicate sensazioni dolci di fiori bianchi a note di frutta esotica e matura. La bocca densa e concentrata appare quasi sontuosa. Senza dubbio è un vino da fine pasto e abbinabile con pasticceria non esageratamente dolce. Non vanno però assolutamente trascurati accostamenti con cibi salati. Perfetto è con la cucina speziata agrodolce tipicamente asiatica. Riesce infatti a ben gestire la componente piccante e acida di questi piatti assecondando allo stesso tempo la loro dolcezza. Per lo stesso motivo un bell'abbinamento territoriale è senz'altro con le sarde in saor fatte alla veneziana con pinoli e uvetta.

Its aromatic spectrum goes from the delicate, sweet sensations of white flowers to notes of mature exotic fruits. In the mouth it is dense and concentrated, almost sumptuous. This wine should be drunk after meals with not overly sweet cakes but can also be drunk with savoury dishes. It's perfect with hot Asian sweet & sour dishes as it well matches their spiciness and their sweetness. For the same reason it goes well with traditional Venetian dishes such as Sarde in Saor made with pine nuts and raisins.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“MAIOR”
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Dry

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

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

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 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 temperatura controllata e con lieviti selezionati Controlled temperature with selected yeasts
PRESA DI SPUMA FOAMING	25 - 30 giorni 25 - 30 days
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA FINING IN BOTTLE	Da 30 a 60 giorni From 30 to 60 days

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOL / ALCOHOL	11,5 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE	22,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY	5,6 g/l
CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino Pale yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Fruitato, elegante, aromatico Fruity, elegant, aromatic
SAPORE TASTE	Fresco, leggermente amabile, armonico Fresh, slightly sweet, well-balanced
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

