



SINCE 1760

# BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

## “MIÒL” PROSECCO D.O.C. TREVISO Brut Millesimato

MIÒL MILLESIMATI  
COLLECTION

Una linea smart, glamour e cosmopolita, che dialoga attraverso una palette di colori in armonia con la natura: l'azzurro del cielo, il verde della natura e l'ecru della terra si mescolano sprigionando energia nei calici.

Dai vigneti che si estendono attorno alla città murata di Treviso nasce Miòl Collection, un'anima versatile, ideale per i momenti con gli amici, perfetta per l'aperitivo e per il mondo mixology.

A smart, glamorous and cosmopolitan line that expresses itself through a palette of colours in harmony with nature: the blue of the sky, the green of nature and the ecru of the earth blend together to charge each glass with energy.

From the vineyards that extend around the walled city of Treviso comes the Miòl Collection, a versatile soul, ideal for occasions with friends, perfect for an aperitif and for the world of mixology.

### Riconoscimenti / Awards

**falstaff** 90 Punti / 90 Points  
Falstaff 2021

Di facile abbinamento nei momenti di fine giornata dedicati al confronto amichevole ed al relax, questo spumante è il perfetto abbinamento con la cucina fusion internazionale, con antipasti di pesce e tutti i primi piatti della tradizione veneta: risotti con erbe di stagione, formaggi della pedemontana Trevigiana freschi e di media stagionatura nonché preparazioni di pasta sfoglia e selvaggina a carne bianca.

Very suited to the end of the day when mixing with friends and relaxing, this sparkling wine pairs perfectly with international fusion cuisine, with fish starters and all first courses in the Veneto tradition: risottos with seasonal herbs, fresh and medium-aged cheeses from the Treviso foothills as well as puff pastry dishes and wildfowl.






COME INDICARE SULLA LISTA VINI  
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“MIÒL”  
PROSECCO D.O.C. TREVISO  
Brut Millesimato

#### FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA 0,75 L

#### ETICHETTATURA AMBIENTALE / ENVIRONMENTAL LABELING

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

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.

## “MIÒL” PROSECCO D.O.C. TREVISO Brut Millesimato

#### SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

PROVENIENZA PROVENANCE	Prodotto in Italia Product of Italy
ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Regione Veneto, provincia di Treviso The Veneto, province of Treviso
VITIGNO VARIETAL	Glera Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Controspalliera a Sylvoz Sylvoz espalier
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Solitamente dal 10 settembre al 20 settembre Usually from 10 - 20 September
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	18.000 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	Almeno 30 giorni At least 30 days
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 2 mesi From 1 to 2 months

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

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

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli Pale straw yellow with marked greenish reflections
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Fruttato, acerbo, con note tropicali, timo ed origano Fruity with notes of apple, tropical, thyme and oregano
SAPORE	Morbido, deciso e corposo con note pulite al palato nel finale Soft, decisive and full-bodied with clean notes on the palate at the end
TASTE	
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

