



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

COUTURE MILLESIMATI
COLLECTION

“RISERVA DEL GOVERNATORE” Extra Brut Millesimato

Uno Charmat lungo ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay, testimonia la vocazione di sperimentare in varie direzioni il mondo della spumantizzazione. In occasione della visita a Valdobbiadene di un illustre personaggio alcuni amici si rivolsero a Giuliano nella loro ricerca di uno spumante inedito, raffinato e molto secco. Per l'abile spumantista fu quello il momento di presentare una cuvée a cui lavorava da qualche tempo allo scopo di ottenere un Extra Brut. Nacque così “lo spumante della riserva per il Governatore”. Fu un successo.

A long Charmat made from Pinot Noir and Chardonnay grapes which underlines Bortolomiol's enthusiasm to take sparkling wine making in new directions. On the occasion of the visit of an illustrious guest, a few friends came to Giuliano asking for a unique, refined and very dry sparkling wine. For the talented wine maker this was the moment to present a cuvée that he'd been working on in order to produce an Extra Brut. And so the Riserva del Governatore sparkling wine was born. It was a success.





SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

Qui gli aromi sono più orientati alla complessità che alla facile piacevolezza. La più lunga permanenza sui lieviti e la buona struttura mettono in evidenza un profilo aromatico profondo e poco sparato. Le sensazioni olfattive vengono rilasciate dal vino con gradualità e presentano un carattere evoluto. La bocca molto secca e di notevole freschezza contrasta bene l'opulenza della frittura sia di carne che di pesce.

Here the aromas are rather more complex than just simply pleasant. The wine rests for longer on the yeasts and has a good structure which underlines a deep and lasting aromatic profile. The fragrances are released from the wine little by little giving a structured character. Dry and fresh in the mouth, this wine is perfect as a contrast to rich fried meat and fish dishes.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“RISERVA DEL GOVERNATORE”
Extra Brut Millesimato

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	
	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 DIFFERANZIATA RECYCLING COLLECTION
	ETICHETTA LABEL	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.

“RISERVA DEL GOVERNATORE”

Extra Brut Millesimato

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

PROVENIENZA PROVENANCE	Prodotto in Italia Product of Italy
ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Nella provincia di Treviso In the Province of Treviso
VITIGNO VARIETAL	Pinot Nero, Chardonnay Pinot Noir, Chardonnay
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Sylvoz
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 1 al 10 settembre From 1 to 10 September
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	11.000 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	6 mesi a contatto con i lieviti 6 months in contact with the yeasts
AFFINAMENTO FINING	Minimo 6 mesi Minimum 6 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOL / ALCOHOL	12 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE	4,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY	6,0 g/l
CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino Pale yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Sottile, raffinato, fragrante e aromatico Fine, fragrant and aromatic
SAPORE TASTE	Molto asciutto, sapido ed armonico Very dry, flavoursome and well-balanced
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

