



BORTOLOMIOL
DAL 1760
VALDOBBIADENE



PRESTIGE MILLESIMATI

“BANDAROSSA”
Valdobbiadene Prosecco Superiore
D.O.C.G.
Extra Dry Millesimato

IL BANDAROSSA. IL “BUON SEGNO”

Originariamente la “banda rossa” era un segno che il fondatore, Giuliano Bortolomiol, tracciava sulle bottiglie della migliore selezione dell’anno di Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry. Quella riservata agli amici veri che condividevano con lui la passione per la terra, per la tradizione, per il buon vino. Quello speciale Prosecco di Valdobbiadene che Giuliano segnava con la matita rossa dal 1986 ha una propria etichetta e rappresenta la qualità dei migliori spumanti delle cantine Bortolomiol.

BANDAROSSA. A “GOOD SIGN”

Originally the banda rossa or Red Band was a mark that the founder, Giuliano Bortolomiol, put only on bottles containing the best extra dry of the year. These were the bottles that were kept for real friends, those who shared his passion for the land, tradition and good wine. Since 1986 the special Prosecco di Valdobbiadene that Giuliano marked has had its own label and represents the quality of the best wines from the Bortolomiol winery.

Riconoscimenti / Awards

- 

“Medaglia d’Oro”
Vitaly 1998
- 

“Medaglia d’Argento”
International Wine & Spirits Competition 2011
- 

“Medaglia d’Argento”
Concours Mondial de Bruxelles 2006 e 2009
- 

“Medaglia di Bronzo”
International Wine & Spirits Competition 2009
- 

“Medaglia di Bronzo”
International Wine Challenge 2007
- 

“Medaglia d’Argento”
Weinpreis Mundus Vini Deutschland - 2008
- 

“Premio Corona”
Guida Vini Buoni d’Italia 2012
- 

“Medaglia d’Oro”
Critics Challenge International Wine Competition San Diego 2009
- 

“90 POINTS”
Wine Enthusiast 2012
- 

“Commended”
Decanter World Wine Awards 2011, 2012
- 

“5 Sfere”
Guida Cucina & Vini 2012

“BANDAROSSA”
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Dry Millesimato

Il naso è ricco ed è giocato su una grande piacevolezza. La frutta è matura e variegata: evidente è la mela gialla farinosa, la pera e non manca una gentile sfumatura di agrumi. Presenti sono pure note fiorite dolci e fini. La bocca non tradisce le aspettative di una carbonica cremosa e ben fusa con gli zuccheri residui. Grande da aperitivo e intrigante con pietanze salate delicatamente abbinata alla frutta, tipo la trota marinata all'erba melissa accompagnata da mosto cotto e panna acida.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

The bouquet is rich and enormously pleasurable. The fragrance is of a variety of mature fruit: an aroma of powdery yellow apple and pear stand out, while there are also gentle shades of citrus sweet, fine flowery hints. The creamily sparkling palette doesn't disappoint as it's well moulded into the sugar residue. Wonderful as an aperitif, this wine is intriguing with savoury dishes delicately combined with fruit, such as trout marinated with Melissa grass accompanied by cooked must and sour cream.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“BANDAROSSA”
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Dry Millesimato



| | |
|-----------|---------|
| DEMI | 0,375 L |
| BOTTIGLIA | 0,75 L |
| MAGNUM | 1,50 L |
| JEROBOAM | 3,00 L |

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

| | |
|---|---|
| ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN | Colline di San Pietro di Barbozza e Santo Stefano <i>The hills of San Pietro di Barbozza and Santo Stefano</i> |
| VITIGNO VARIETAL | Glera (già conosciuto come Prosecco) <i>Glera (formally known as Prosecco)</i> |
| FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM | Autoctona denominata capuccina modificata <i>Autocthonous called "capuccina modificata"</i> |
| EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD | Dal 15 settembre al 30 settembre <i>From 15 september to 30 september</i> |
| RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA. | 13.000 Kg |
| VINIFICAZIONE WINEMAKING | In bianco mediante pressatura soffice <i>Off skins by gentle pressing</i> |
| FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION | A temperatura controllata e con lieviti selezionati <i>Controlled temperature with selected yeasts</i> |
| PRESA DI SPUMA FOAMING | 25 - 30 giorni <i>25 - 30 days</i> |
| AFFINAMENTO FINING | Da 1 a 3 mesi <i>From 1 to 3 months</i> |

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| ALCOHOL | 11,5 % Vol. |
| RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE | 18,00 g/l |
| ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY | 6,00 g/l |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

| | |
|---|---|
| COLORE COLOUR | Giallo paglierino <i>Pale yellow</i> |
| PERLAGE | Fine e persistente <i>Fine and persistant</i> |
| BOUQUET | Sottile, piacevolmente fruttato ed aromatico <i>Fine, pleasantly fruity and aromatic</i> |
| SAPORE TASTE | Leggermente amabile, armonico e vellutato <i>Slight, sweetish, well-balanced and velvety</i> |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE | 6 - 8 °C |
| METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD | Martinotti - Charmat |

