



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



TRADIZIONALI MILLESIMATI

“PRIOR”

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

Il numero uno degli spumanti della linea tradizionale Docg di Bortolomiol. Il numero romano sulla capsula ed il nome “Prior” ricordano come Bortolomiol abbia intuito e creato per primo questo spumante Brut quando il Prosecco di Valdobbiadene era ancora solo Extra Dry. Prior è il simbolo dello spirito pionieristico di Giuliano Bortolomiol che ha creduto nel Prosecco di Valdobbiadene (oggi Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg) e nel metodo di spumantizzazione Martinotti - Charmat o metodo italiano.

This is the number one sparkling wine from the Bortolomiol traditional line. The Roman numeral on the bottle and the name Prior bear testament to the fact that Giuliano Bortolomiol had the intuition to create a brut Prosecco at a time when it was only ever an extra dry. Prior symbolises Giuliano’s pioneering spirit and his belief in Prosecco di Valdobbiadene (now Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg) and in the Martinotti Charmat sparkling wine-making method with fermentation in an autoclave, also known as the Italian Method.

Riconoscimenti / Awards



“3 Bicchieri”
Gambero Rosso 2016



“Medaglia d’Argento”
Concours Mondial de
Bruxelles 2016



“Medaglia di Bronzo”
International Wine
Challenge 2014, 2017



“Medaglia d’Argento”
TEXSOM International Wine
Awards 2017



“Medaglia d’oro”
Gilbert & Gaillard 2017



“88 POINTS”
Wine Enthusiast 2013



“91 POINTS”
Robert Parker
Wine Advocate 2016



“Medaglia di Bronzo”
Prosecco Master
Award 2016



“Medaglia di Bronzo”
Decanter World Wine
Award 2014



“Medaglia d’Argento”
International Wine
Challenge 2012

Lo spettro aromatico evidenzia pulizia e finezza. Molto nette e fragranti sono le note di frutta, specie di mela verde acerba e agrumi, accompagnate da freschi sentori vegetali. Lo sviluppo gustativo agile e immediato risulta essenziale e asciutto. Per la sua freschezza bene si adatta come vino da aperitivo, con i frutti di mare e con piatti conditi con olio extravergine d'oliva tipo insalata di pesce. Ottimo anche con crostini di lardo.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

The highlights of the aromatic spectrum here are cleanliness and fineness. The fruity hints are very strong, with sharp green apple and citrus standing out and complemented by fresh floral hints. The agile flavour developing on the palette is felt at once, vital and dry. The freshness of this wine makes it ideal as an aperitif with sea food and with dishes dressed with extra virgin olive oil, such as fish salad. It also goes very well with lard crostini.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“PRIOR”
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Brut

“PRIOR”

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

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

| | |
|---|--|
| ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN | Colline di Valdobbiadene The Valdobbiadene hills |
| VITIGNO VARIETAL | Glera (già conosciuto come Prosecco) Glera (formally known as Prosecco) |
| FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM | Autoctona denominata capuccina modificata Autochthonous 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. | 13.000 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 | 25 - 30 giorni 25 - 30 days |
| AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA FINING IN BOTTLE | Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months |

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| ALCOHOL | 12 % Vol. |
| RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE | 8,00 g/l |
| ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY | 6,00 g/l |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

| | |
|---|--|
| COLORE COLOUR | Giallo paglierino Pale Yellow |
| PERLAGE | Fine e persistente Fine and persistent |
| BOUQUET | Delicato, fruttato ed aromatico Delicate, fruity and aromatic |
| SAPORE TASTE | Vellutato, fruttato e aromatico Velvety, fruity and aromatic |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE | 6 - 8 °C |
| METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD | Martinotti - Charmat |

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

| | |
|-----------|--------|
| BOTTIGLIA | 0,75 L |
| MAGNUM | 1,50 L |

