




BORTOLOMIOL
 VALDOBBIADENE

‘BANDAROSSA’
 Valdobbiadene Prosecco Superiore
 D.O.C.G.
 Extra Dry Millesimato

I MILLESIMATI

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
 ai amici veri e condizionalo con lui la passione per la terra
 per la tradizione per il buono. Quello speciale Prosecco di
 Valdobbiadene che Giuliano segnava con la matita rossa dal 1974
 una propria etichetta e rappresenta la qualità dei migliori spumanti
 delle cantine Bortolomiol.

BANDAROSSA “A GOOD SIGN”

Originally the red band or Red Band was a mark that the
 founder Giuliano Bortolomiol put only on bottles containing
 the best extra dry sparkling wine. These were the bottles that were
 kept for real friends. It is a sign of his passion for the land
 tradition and good wine. Since 1974 the special Prosecco di
 Valdobbiadene that Giuliano marked was on its own label and
 represents the quality of the best wines from the Bortolomiol cellar.

Riconoscimenti / Awards

- | | |
|--|--|
|  “Medaglia d’Oro”
Vitaly 1998 |  “Medaglia d’Argento”
International Wine &
Spirits Competition 2011 |
|  “Medaglia d’Argento”
2006 e 2009 |  “Medaglia di Bronzo”
International Wine &
Spirits Competition 2009 |
|  “Medaglia d’Oro” 2014
Concours Mondial de
Bruxelles |  “Medaglia d’Argento”
Weinpreis MundusVini
Deutschland - 2008 |
|  “Medaglia di Bronzo” 2013
“Commended” 2014
International Wine
Challenge |  “Medaglia d’Oro”
China Wine and Spirit
Awards 2013 |
|  “Premio Corona”
GuidaVini Buoni d'Italia 2015 |  “Commended”
Decanter Asia
Wine Awards 2014 |
|  “90 POINTS”
Wine Enthusiast 2012 |  “Commended”
Decanter World
Wine Awards 2011, 2012, 2014 |
|  “5 Sere”
Guida Cucina & Vini 2012 | |

Sagra 2014. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.



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 di rite dolci e di. 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 enormous, pleasurable. The fragrance is of a variety of mature fruit: an aroma of powder apple and pear stand out. There are also gentle shades of citrus sweet, the hints. The creamy 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
ERBOAM	3,00 L

“ ”

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

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di San Pietro di Barbozza e Santo Stefano The hills of San Pietro di Barbozza and Santo Stefano
VITIGNO VARIETAL	Glera (già conosciuto come Prosecco) Glera (formally known as Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capucina modi: cata Autochthonous called "capucina modi: cata"
EPOCA DI VENDemmIA HARVEST PERIOD	Dal 15 settembre al 30 settembre From 15 september to 30 september
RESA KG LIVA 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
PERLA DI SPUMA FOAMING	25 - 30 giorni 25 - 30 days
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

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 Pale yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Sottile, piacevolmente fruttato ed aromatico Fine, pleasantly fruity and aromatic
SAPORE TASTE	Leggermente amabile, armonico e vellutato Slight, sweetish, well-balanced and velvety
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat



Bortolomiol S.p.A. Garibaldi, Valdobbiadene (TV) Italia
Tel. +39 0423 800000 Fax +39 0423 800001 Email: info@bortolomiol.com
www.bortolomiol.com

Sagra 2014. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.