



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



TRADIZIONALI MILLESIMATI
COLLECTION

“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



93 Punti / 93 Points
Falstaff 2021, 2019



Medaglia d'Argento / Silver Medal
Mundus Vini 2019



Medaglia d'oro / Gold Medal
Gilbert & Gaillard 2017



Medaglia d'oro / Gold Medal
90 Punti / 90 Points
Sommeliers Choice Award 2021



Medaglia d'Argento / Silver Medal
TEXSOM International Wine Awards 2017



91 Punti / 91 Points
Robert Parker
Wine Advocate 2016



3 Bicchieri
Gambero Rosso 2016

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.

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.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

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

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA	0,75 L
MAGNUM	1,50 L

ETICHETTATURA AMBIENTALE

	BOTTIGLIA	CAPSULA
	GL71	ALU 90
	Vetro	Alluminio e PE
	RACCOLTA DIFFERENZIATA	
	Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.	
	TAPPO 0,75 - 1,5 lt	GABBIETTA
	FOR 51	FE 40
	Sughero	Alluminio e metallo
	Raccolta differenziata dedicata a raccolta differenziata per rifiuti organici	RACCOLTA DIFFERENZIATA
	Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.	

Il ma teriale dell'etichetta non è identificato, in quanto l'etichetta non è separabile manualmente dalla bottiglia.

“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.	13.500 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 2 mesi From 1 to 2 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

