



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



“SENIOR”

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

TRADIZIONALI MILLESIMATI
COLLECTION

Il Senior è il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. per eccellenza, il nome latino è comprensibile a tutti anche a livello internazionale come il nome “Prosecco”. Per molti anni lo spumante Prosecco di Valdobbiadene era conosciuto solo come Extra Dry per la naturale amabilità ed il residuo zuccherino. Oggi, che Bortolomiol ha nella sua linea tradizionale diverse declinazioni del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., il numero “II” sulla capsula sta ad indicare che è il secondo nella gradazione dal più secco al più amabile, mentre il nome Senior ricorda la sua primogenitura.

The Senior is the Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. par excellence. Its Latin name is as clear to everyone around the world as the name Prosecco. For some and for a long time the sparkling Prosecco couldn't be anything more than extra dry for its natural sweetness and sugar residue. Now that Bortolomiol have different versions of Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. in their traditional line, the number “II” on the bottle signifies that this is the second on the scale between the driest and softest. It's called Senior because it was the first.

Riconoscimenti / Awards



Medaglia d'Argento / Silver Medal
Mundus Vini 2019



Medaglia d'Argento / Silver Medal
Berlin Wine Trophy 2019



92 Punti / 92 Points
Falstaff 2023, 2022, 2021



Medaglia d'Argento / Silver Medal
Mondial des Vins Extreme
Cervin 2017

La sua equilibrata dose di zuccheri residui e i suoi profumi avvolgenti gli conferiscono morbidezza e grande fruibilità. È vino per tutte le occasioni: da bevuta con gli amici al bar, da aperitivo ma è in cucina che trova la sua massima esaltazione. Da provare con minestre di verdure e, perché no, con cervella fritte dove da una parte gli zuccheri residui rispettano la dolcezza del piatto e dall'altra la freschezza insieme alla carbonica ben controllano ed equilibrano le sensazioni grasse.

Its finely balanced sugar residue and embracing fragrances give this wine softness and great adaptability. This is a wine for all occasions, from a drink at the bar with friends to an aperitif. But it is in the kitchen that it really shines. Perfect with vegetable soups and fried sheep's brain, where on the one hand the sugar residue matches the sweetness of the dish and on the other the freshness and well-controlled mousse balances the fatty flavours.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

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

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

QUART	0,20 L
BOTTIGLIA	0,75 L
MAGNUM	1,50 L

ETICHETTATURA AMBIENTALE / ENVIRONMENTAL LABELING



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.

“SENIOR”

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Dry 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
PRESADI SPUMA FOAMING	25 - 30 giorni 25 - 30 days
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 2 mesi From 1 to 2 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	11,5 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	14,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino con riflessi verdi Pale yellow with greenish hue
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Delicate, fruity and aromatic
SAPORE TASTE	Fresco, caratteristico, armonico e vellutato Fresh, typical, well-balanced and velvety
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

