



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

COULTURE COLLECTION

“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 da quarant'anni 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 forty years 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

-  “Red Award”
Merano Wine Award 2016
-  “Medaglia d’Argento”
International Wine & Spirits Competition 2011
-  “Medaglia d’Argento”
Vinaly 2015
-  “Medaglia di Bronzo”
International Wine & Spirits Competition 2009
-  “Medaglia d’Oro”
Vinaly 1998
-  “Medaglia d’Argento”
Weinpreis Mundus Vini
Deutschland - 2008
-  “Medaglia d’Argento”
2006 e 2009
-  “Medaglia d’Oro”
China Wine and Spirit
Awards 2013
-  “Medaglia d’Oro” 2014
Concours Mondial de
Bruxelles
-  “Medaglia di Bronzo”
Decanter World
Wine Awards 2015
-  “Medaglia di Bronzo” 2013
-  “Commended” 2014
International Wine
Challenge
-  “Premio Corona”
Guida Vini Buoni d’Italia 2015
-  “Commended”
Decanter World
Wine Awards 2011, 2012, 2014
-  “90 POINTS”
Wine Enthusiast 2012

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

"BANDAROSSA"

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 <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 SUI LIEVITI YEAST FINING	2 mesi <i>2 months</i>
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA FINING IN BOTTLE	2 mesi <i>2 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 persistent</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

