



PROSECCO PRIOR BORTOLOMIOL

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut *Prior* di Bortolomiol nasce in vigneti situati sulle colline di Valdobbiadene, in provincia di Treviso. Il numero romano sulla capsula e il nome "Prior" stanno ad indicare lo spirito pionieristico di Giuliano Bortolomiol, convinto sostenitore della qualità del Prosecco di Valdobbiadene e del metodo italiano di spumantizzazione Martinotti-Charmat, che fu il primo a produrre il Prosecco Brut.

È prodotto unicamente con uve Glera, raccolte e selezionate interamente a mano nella seconda metà di settembre. Dopo i processi classici di vinificazione in bianco, la presa di spuma avviene in autoclave di acciaio, secondo metodo Martinotti, per 25-30 giorni, con affinamento di 30-90 giorni mesi sui propri lieviti.

Il *Bandarossa* di Bortolomiol è caratterizzato da un colore giallo paglierino e da un perlage fine e persistente. Al naso si apre con delicati sentori fruttati di mela verde acerba e agrumi, arricchiti da gradevoli note vegetali. Al palato risulta fresco, aromatico e setoso.

Ottimo come aperitivo, è ideale in abbinamento con i frutti di mare. Consigliato in accompagnamento a insalata di pesce o ai crostini di lardo.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO

2014

