



**BORTOLOMIOL**  
VALDOBBIADENE

I TRADIZIONALI

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



Il numero uno degli spumanti della linea tradizionale Docg di Bortolomiol. Il numero romano tra la bottiglia e l’etichetta 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 between the bottle and the label 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**



**“Oscar Qualità / Prezzo”**  
Guida Bollicine d’Italia 2012  
Gambero Rosso Editore



**“Fascetta d’oro”**  
Primavera del  
Prosecco 2012



**“Medaglia d’Argento”**  
International Wine  
Challenge 2012



**“Diploma di Merito”**  
Grandi Spumanti 2003,  
2004, 2006 e 2008



**“Commended”**  
Decanter World Wine  
Awards 2012



**“Gran Merito”**  
IX° Mostra Intercomunale  
dei Vini Vittorio Veneto 2008



**“87 POINTS”**  
Wine Enthusiast 2012

## “PRIOR”

### Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

#### Brut

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.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

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.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI  
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

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



BOTTIGLIA 0,75 L

MAGNUM 1,50 L

#### SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

|   |  |
|---|--|
| ZONA DI ORIGINE<br>AREA OF ORIGIN                   | Colline di Valdobbiadene<br>The Valdobbiadene hills  |
| VITIGNO<br>VARIETAL                                 | Glera (già conosciuto come Prosecco)<br>Glera (formally known as Prosecco)                         |
| FORMA DI ALLEVAMENTO<br>TRAINING SYSTEM             | Autoctona denominata capuccina modificata<br>Autochthonous called “capuccina modificata”           |
| EPOCA DI VENDemmIA<br>HARVEST PERIOD                | Dal 15 settembre al 30 settembre<br>From 15 september to 30 september                              |
| RESA KG UVA PER HA<br>YIELD IN KG OF GRAPES PER HA. | 13.000 kg  |
| VINIFICAZIONE<br>WINEMAKING                         | In bianco mediante pressatura soffice<br>Off skins by gentle pressing                              |
| FERMENTAZIONE PRIMARIA<br>PRIMARY FERMENTATION      | A temperatura controllata e con lieviti selezionati<br>Controlled temperature with selected yeasts |
| PRESA DI SPUMA<br>FOAMING                           | 25 - 30 giorni<br>25 - 30 days   |
| AFFINAMENTO<br>FINING                               | Da 1 a 3 mesi<br>From 1 to 3 months  |

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| ALCOHOL                             | 12 % Vol. |
| RESIDUO ZUCCHERINO<br>SUGAR RESIDUE | 8,00 g/l  |
| ACIDITÀ TOTALE<br>TOTAL ACIDITY     | 6,00 g/l  |

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

|   |  |
|---|--|
| COLORE<br>COLOUR  | Giallo paglierino<br>Pale Yellow                                 |
| PERLAGE   | Fine e persistente<br>Fine and persistent                        |
| BOUQUET   | Delicato, fruttato ed aromatico<br>Delicate, fruity and aromatic |
| SAPORE<br>TASTE   | Vellutato, fruttato e aromatico<br>Velvety, fruity and aromatic  |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO<br>SERVING TEMPERATURE            | 6 - 8 °C   |
| METODO DI SPUMANTIZZAZIONE<br>SPARKLING WINEMAKING METHOD | Martinotti - Charmat   |

