



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

TRADIZIONALI MILLESIMATI
COLLECTION**"AUDAX"**Valdobbiadene Prosecco Superiore
D.O.C.G.

Extra Brut - Millesimato

Audax completa la collezione dei Tradizionali: con il suo carattere audace, infatti, e il grado zuccherino che si avvicina appunto allo zero, rispetta appieno il trend dei consumi di oggi e allo stesso tempo anche la visione e lo spirito pionieristico di Giuliano Bortolomiol, che fu il primo, negli anni 60 a produrre il Prosecco di Valdobbiadene (oggi Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG) in versione brut. Questo spumante, infatti, racchiude tutta l'esperienza spumantistica della cantina Bortolomiol. La collezione dei Tradizionali spazia nelle espressioni più classiche del Prosecco Superiore, interpretando le diverse versioni: extra brut, brut, extra dry, dry e demi sec.

Audax completes the Traditional collection: with its bold character and a sugar level very close to zero, it fully reflects today's consumer trends and at the same time the vision and pioneering spirit of Giuliano Bortolomiol, who in the 1960s was the first to produce a brut version of the Valdobbiadene prosecco (today the Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG). This sparkling wine encapsulates the entire sparkling wine experience of the Bortolomiol winery. The Traditional collection encompasses the most classical expressions of the Prosecco Superiore, available in all the different versions: extra brut, brut, extra dry, dry and demi sec.

Riconoscimenti / Awards90 Punti / 90 Points
Doctor Wine
2026

by Danièle Cenni

2026

2025, 2024, 2023

2022

2021

2020

2019

2018

2017

2016

2015

2014

2013

2012

2011

2010

2009

2008

2007

2006

2005

2004

2003

2002

2001

2000

1999

1998

1997

1996

1995

1994

1993

1992

1991

1990

1989

1988

1987

1986

1985

1984

1983

1982

1981

1980

1979

1978

1977

1976

1975

1974

1973

1972

1971

1970

1969

1968

1967

1966

1965

1964

1963

1962

1961

1960

1959

1958

1957

1956

1955

1954

1953

1952

1951

1950

1949

1948

1947

1946

1945

1944

1943

1942

1941

1940

1939

1938

1937

1936

1935

1934

1933

1932

1931

1930

1929

1928

1927

1926

1925

1924

1923

1922

1921

1920

1919

1918

1917

1916

1915

1914

1913

1912

1911

1910

1909

1908

1907

1906

1905

1904

1903

1902

1901

1900

1999

1998

1997

1996

1995

1994

1993

1992

1991

1990

1989

1988

1987

1986

1985

1984

1983

1982

1981

1980

1979

1978

1977

1976

1975

1974

1973

1972

1971

1970

1969

1968

1967

1966

1965

1964

1963

1962

1961

1960

1959

1958

1957

1956

1955

1954

1953

1952

1951

1950

1949

1948

1947

1946

1945

1944

1943

1942

1941

1940

1939

1938

1937

1936

1935

1934

1933

1932

1931

1930

1929

1928

1927

1926

1925

1924

1923

1922

1921

1920

1919

1918

1917

1916

1915

1914

1913

1912

1911

1910

1909

1908

1907

1906

1905

1904

1903

1902

1901

1900

1999

1998

1997

1996

1995

1994

1993

1992

1991

1990

1989

1988

1987

1986

1985

1984

1983

1982

1981

1980

1979

1978

1977

1976

1975

1974

1973

1972

1971

1970

1969

1968

1967

1966

1965

1964

1963

1962

1961

1960

1959

1958

1957

1956

1955

1954

1953

1952

1951

1950

1949

1948

1947

1946

1945

1944

1943

1942

1941

1940

1939

1938

1937

1936

1935

1934</



“AUDAX”

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Extra Brut - Millesimato

La versione extra brut del Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene è la naturale espressione del vitigno Glera, che conserva il suo bouquet delicato e aromatico. Questo spumante con un grado zuccherino che si avvicina molto allo zero, riesce perfettamente a sgrassare il palato ed è un ottimo abbinamento ai piatti di pesce. Perfetto come aperitivo, si abbina molto bene anche ai primi piatti e alla frittura.

The extra brut version of the Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG is the natural expression of the Glera grape variety, conserving its delicate and aromatic bouquet. This sparkling wine with a sugar level very close to zero cleanses the palate perfectly and is an excellent wine for pairing with fish courses. Ideal for aperitifs, it also pairs very well with first courses and mixed fried fish.

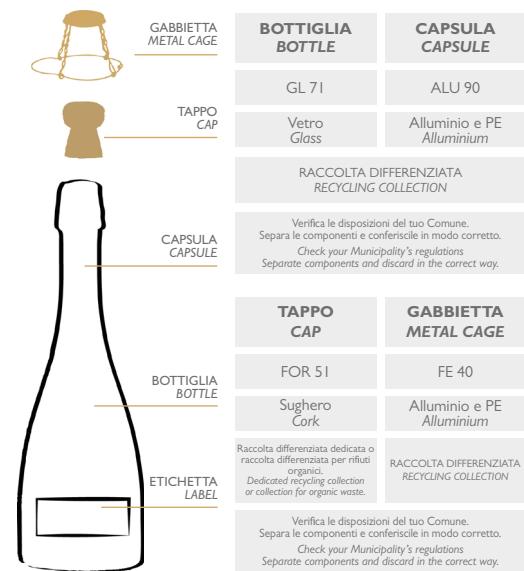
COME INDICARE SULLA LISTA VINI HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“AUDAX”
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Brut - Millesimato

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA	0,75 L
MAGNUM	1,5 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.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

PROVENIENZA PROVENANCE	Prodotto in Italia Product of Italy
ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di Valdobbiadene The hills of Valdobbiadene
VITIGNO VARIETAL	Glera Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata cappuccina modificata Autochtonous called "cappuccina modificata"
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 15 al 30 settembre From 15 to 30 september
RESA KG UVA PER HA YIELDS IN KG OF GRAPES PER HA	13.500 kg 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	2 mesi 2 months
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOL / ALCOHOL	12,0 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE	3,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY	5,8 g/l
CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES	

CARATTERISTICHE ORGOLOTTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino con riflessi verdi Pale yellow with green reflections
PERLAGE	Fine, continuo e persistente Fine, continuous and persistent
BOUQUET	Delicato, lievemente floreale ed armonico Delicate, slightly floral and harmonious
SAPORE TASTE	Asciutto ma vellutato, fruttato e rotondo Dry but velvety, fruity and round
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8°C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

