



SINCE 1760

# BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



“AUDAX”

Valdobbiadene Prosecco Superiore  
D.O.C.G.

Extra Brut - Millesimato

TRADIZIONALI MILLESIMATI  
COLLECTION

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 D.O.C.G.) in versione brut. Questo spumante, infatti, racchiude tutta l'esperienza spumantistica della cantina Bortolomiol. La collezione de I 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 D.O.C.G.). 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 / Awards



90 Punti / 90 Points  
Doctor Wine  
2026



93 Punti / 93 Points  
Falstaff  
2025, 2024, 2023



Silver Medal / 51 P.  
CSWWC Tom Stevenson  
2025



Silver Medal  
The Prosecco Masters  
The Drink Business 2024



Silver Medal  
Glass of Bubbly  
2025, 2024



Silver Medal / 91 P.  
IWSC  
2025



Silver Medal  
Meininger "Mundus Vini"  
2025



Gold Medal  
Meininger "Mundus Vini"  
2024

# “AUDAX”

## Valdobbiadene Prosecco Superiore

### D.O.C.G.

### Extra Brut - Millesimato

La versione extra brut del Prosecco Superiore D.O.C.G. 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 D.O.C.G. 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.

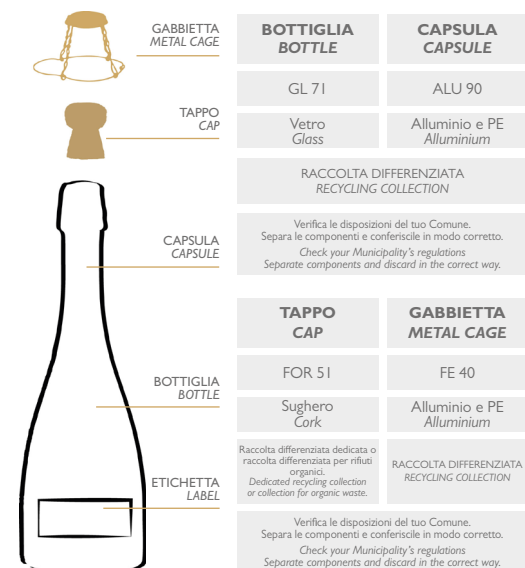
#### COME INDICARE SULLA LISTA VINI HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“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 Autochthonous 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 WINE MAKING	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 ORGANOLETTICHE / 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

