



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

TRADIZIONALI MILLESIMATI
COLLECTION**“SENIOR”**

Valdobbiadene Prosecco Superiore

D.O.C.G.

Extra Dry - Millesimato

Il Senior è il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg per eccellenza, il nome latino è comprensibile a tutti anche a livello internazionale come il nome “Prosecco”. Per molti anni lo spumante Prosecco Superiore di Valdobbiadene era conosciuto solo come Extra Dry per la naturale amabilità ed il residuo zuccherino. Oggi, che Bortolomiol ha nella sua linea tradizionale diverse declinazioni del Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, il numero “II” sulla capsula sta ad indicare che è il terzo nella gradazione dal più secco al più amabile, mentre il nome Senior ricorda la sua primogenitura.

The Senior is the Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg par excellence. Its Latin name is as clear to everyone around the world as the name “Prosecco”. For some and for a long time the sparkling Prosecco Superiore couldn't be anything more than extra dry for its natural sweetness and sugar residue. Now that Bortolomiol have different versions of Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg in their traditional line, the number “II” on the bottle signifies that this is the third on the scale between the driest and softest. It's called Senior because it was the first.

Riconoscimenti / Awards

Gold Medal - Gastronomic
Glass of Bubbly
2025



91 Punti / 91 Points
Falstaff
2024



Gold Medal
Berliner Wein Trophy
2024



Corona
Vini Buoni d'Italia
2024



"SENIOR"

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Extra Dry - Millesimato

La sua equilibrata dose di zuccheri residui e i suoi profumi avvolgenti gli conferiscono morbidezza e grande fruibilità. È vino per tutte le occasioni, come l'aperitivo, ma è in cucina che trova la sua massima esaltazione. Da provare con minestre di verdure di stagione dove da una parte gli zuccheri residui rispettano la dolcezza del piatto e dall'altra la freschezza insieme alla carbonica ben controllano ed equilibrano le sensazioni grasse.

Its finely balanced sugar residue and embracing fragrances give this wine softness and great adaptability. This is a wine for all occasions, like an aperitif. But it is in the kitchen that it really shines. Perfect with vegetable soups where on the one hand the sugar residue matches the sweetness of the dish and on the other the freshness and well-controlled mousse balances the fatty flavours.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

"SENIOR"
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Dry - Millesimato

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA	0,75 L
MAGNUM	1,5 L
QUART	0,20 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	25-30 giorni 25-30 days
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 2 mesi From 1 to 2 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOL / ALCOHOL	11,5 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE	14,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY	5,5 g/l
CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES	

CARATTERISTICHE ORGOLOTTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino con riflessi versi Pale yellow with greenish reflections
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistant
BOUQUET	Delicato, fruttato e aromatico Delicate, fruitiy and aromatic
SAPORE TASTE	Fresco, caratteristico, armonico e vellutato Fresh, typical, well-balanced and velvety
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8°C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

