

ボルトロミオル

(Bortolomiol)



1949年、コネリアーノ醸造学校で学んだジュリアーノ・ボルトロミオル氏が設立したワイナリー。彼は Confraternita del Prosecco、Mostra Nazionale degli Spumanti の創立メンバーの一人であった。

現在はジュリアーナ、ルイーサ、マリア・エレナ、エルヴィラの四姉妹によって運営されている。

その年の最良のぶどうを用いて造られる、クラシカルで柔らかな甘味のプロセッコ・スパークリング。「バンダ・ロッサ=赤い帯」はスペシャル・セレクション・シリーズのラベルのみ使用される。



プロセッコバンダロッサ (白スパークリング)

(Valdobbianene Prosecco D.O.C Millesimato Selezione Banda Rossa)

プロセッコには珍しく、ヴィンテージ明記された、その年の最良のぶどうのみを用いて造られる、クラシカルで柔らかな甘味のプロセッコ・スパークリング。「バンダ・ロッサ=赤い帯」です。

ぶどう品種	プロセッコ 100%
アルコール度数	11.5%
Vintage	2006



プロセッコエキストラドライ (白スパークリング)

(Processo D.O.C "Senior Extra Dry" Valdobbiadene)

クラシックスタイルのプロセッコ、ほのかな甘みでフルーティーな味わい。グリーンアップルとフジの花のような香り。4 グレードで上から2番目に辛口です。

ぶどう品種	プロセッコ 100%
アルコール度数	12.00%



プロセッコヴィノスプマンテ VSQ (白スパークリング) (Processo Vino Spumante V.S.Q)

ボルトロミオル社が長年蓄積した技術で作った、リーズナブルなプロセッコ。非常に若い年代に好まれております。フルーティーで少し甘みが強いスパークリングワイン。

ぶどう品種	プロセッコ 100%
アルコール度数	11.00%