



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

COUTURE MILLESIMATI
COLLECTION

“FILANDA ROSÉ” Brut Millesimato Pinot Nero



Giuliano Bortolomiol, da grande spumantista quale era, realizzò il suo primo rosé agli inizi degli anni '70. Oggi le figlie Maria Elena, Elvira, Luisa e Giuliana, unitamente alla madre Ottavia, presentano uno spumante rosé prestigioso, il Filanda Rosé, ed hanno l'onore di dedicarlo alle donne delle filande di Valdobbiadene che con il loro duro lavoro hanno contribuito allo sviluppo del territorio. Un omaggio da donne a donne orgogliosamente rosa.

Great sparkling wine maker that he was, Giuliano Bortolomiol made his first rosé in the early 1970s. Today his daughters Maria Elena, Elvira, Luisa and Giuliana together with their mother Ottavia present a sparkling rosé, the Filanda Rosé. They have decided to dedicate this wine to the women who worked in the Valdobbiadene silk mills, women who with their hard work contributed so greatly to the development of the area. A homage from women to women, proudly pink.

Riconoscimenti / Awards



Medaglia d'Argento / Silver Medal
Le Mondial du Rosé 2017



Medaglia d'Oro / Gold Medal
Sakura Wine Awards 2017



Medaglia d'Argento / Silver Medal
TEXSOM International Wine Awards 2017



Medaglia d'Argento / Silver Medal
Concours Mondial de Bruxelles 2016



90 Punti / 90 Points
Falstaff Trophy Rosé 2021

“FILANDA ROSÉ” Brut Millesimato Pinot Nero

Ottenuto da uve Pinot Nero provenienti dall'Oltrepò Pavese e opportunamente macerate, presenta un bel colore rosa delicato ma allo stesso tempo intenso e deciso. Al naso all'esuberanza delle sensazioni fruttate ampie e variegata fa da contrappunto la finezza e la complessità dei sentori floreali, quasi carnosì, e speziati di pepe e cannella. Al palato emergono la freschezza e la buona stoffa di questo vino e non di meno la notevole persistenza gusto olfattiva. Una ricca zuppa di pesce con del pomodoro ci sembra possa essere un bell'abbinamento come anche una saporita zuppa di cipolla e formaggio. I cibi speziati trovano un bel sodalizio con questo Rosé assecondandone il carattere esotico.

This wine is made using Pinot Nero grapes from the Oltrepò Pavese area in north west Italy. After careful maturation the wine develops a lovely pink colour, delicate while intense and assertive. The bouquet has the liveliness of wide, variegated fruity sensations counterbalanced by the finess and complexity of its almost meaty floral notes, spiced with pepper and cinnamon. In the mouth it is the wine's freshness and good body as well as its notable persistent fragrant flavour which are most evident. A rich fish soup with tomatoes is a worthy accompaniment, as is a tasty onion and cheese soup. Spicy foods go particularly well with this Rosé as they bring out its exotic character.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

“FILANDA ROSÉ”
Brut Millesimato - Pinot Nero

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA	0,75 L
MAGNUM	1,50 L

ETICHETTATURA AMBIENTALE

	BOTTIGLIA	CAPSULA
	GL71	ALU 90
	Vetro	Alluminio e PE
	RACCOLTA DIFFERENZIATA	
	Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.	
	TAPPO 0,75 - 1,50lt	GABBIETTA
	FOR 51	FE 40
	Sughero	Alluminio e metallo
	Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici	RACCOLTA DIFFERENZIATA
	Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.	

Il ma teriale dell'etichetta non è identificato, in quanto l'etichetta non è separabile manualmente dalla bottiglia.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Oltrepò Pavese
VITIGNO VARIETAL	Pinot Nero in purezza Pinot Noir 100%
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Sylvoz
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 20 al 25 agosto From 20 to 25 august
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	10.000 Kg
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Breve macerazione sulle bucce prima della pressatura soffice Brief maceration on skins followed 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 SUI LIEVITI YEAST FINING	3 mesi 3 months
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA FINING IN BOTTLE	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	12 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	10,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	5,80 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Rosa delicato setoso, vivo, brillante Delicate bright rose pink
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Raffinato, delicato, vinoso, ricordi di frutti del sottobosco (mora, ribes, lampone) Refined, delicate and vinous with hints of wild berries (blackberry, redcurrant, raspberry)
SAPORE TASTE	Pieno, intenso, asciutto, vellutato e complesso Full, intense, dry, velvety and layered
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat lungo

