



# Bortolomiol Prosecco Ius Naturae 2022

VENETO | ITALIË

## PROFIEL



**DOMEIN**  
Bortolomiol



**SERVEER T°**  
6-8° C



**WIJNBOUW**  
Bio



**DRUIVEN**  
Glera



**GLAS**  
Riedel Champagne



**DRINKVENSTER**  
2027

## STIJL & AROMA



**FRAÎCHEUR**



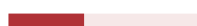
**BODY**



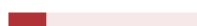
**MINERAAL**



**COMPLEX**



**FUNKY**



APPEL

KRUIDIGHEID

EXOTISCH

RODE



**FOODPAIRING**

APERITIEF

VISSALADE

MOSSELEN



**KAAS**

VERSE

GEITENKAAS

ZACHTE

## AWARDS



Doctor Wine : 93/100  
Wine Enthusiast : 94/100  
Vinum : 17,5/20

the **best** grapes  
bottled for you

BORTOLOMIOL





# WIJNBOUW



## VINIFICATIE

De druiven worden slechts zachtjes geperst en ondergaan daarna een temperatuur-gecontroleerde fermentatie. Deze Prosecco wordt volgens de Charmat methode geproduceerd. De tweede gisting, die een 25 à 30 dagen in beslag neemt, gebeurt dus in grote tanks plaats. In totaal verblijft hij hier 3 maanden. Daarna rust hij nog 2 maanden op fles in de kelders van het domein. Hij krijgt een dosage van 10 gram per liter.



## WIJNGAARD

De druiven komen van steile en zuidwaarts gerichte heuvels in de buurt van Valdobbiadene. De opbrengst bedraagt 10 ton druiven per hectare.

## WIJNBOUWER: BORTOLOMIOL

De thuisbasis van Bortolomiol vinden we in de heuvels ten noorden van Treviso. Zijn ligging tussen de steile heuvels van Valdobbiadene samen met meer dan 2,5 eeuwen opgebouwde traditie en kennis geven dit wijnhuis de mogelijkheid om een uitstekend product op de markt te brengen. Er wordt vaak wat neerbuigend op Prosecco neergekeken. Dit is ergens wel gedeeltelijk terecht maar naast de massaproducten met hoge rendementen en meestal ook een stevige dosage, vind je ook kwaliteitsvolle bubbels. Onder impuls van de historische producenten werd in 2009 de appellatie DOCG Prosecco in het leven geroepen. Enkel druiven uit het oorspronkelijke kerngebied, waar de Glera druif steeds het meest tot zijn recht is gekomen, komen in aanmerking. Giuliano Bortolomiol wil dat zijn Prosecco levendig, fris en elegant overkomt. De wijngaarden en het wijnhuis liggen in het Parco della Filandetta vlak nabij het centrum en de klokkentoren van Valdobbiadene. Zoals vaak het geval is bij de vinificatie van Prosecco gebeurt dit volgens de Charmat methode waarbij de tweede gisting in grote tanks plaatsvindt. De Prosecco Superiore bubbels van Bortolomiol doen de vrij recente DOCG appellatie alle eer aan en kunnen zelfs hun voet zetten naast de grote internationale spelers!

# LOCATIE



**LAND**  
Italië

**REGIO**  
Veneto

**APPELLATIE**  
Prosecco  
Valdobbiadene



**KLIMAAT**  
Maritiem mediterraan met  
warme zomers

**VENETO -  
VALDOBBIADENE**  
N 45° 53' 51.123"  
E 11° 59' 5.938"

