



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Filanda Rosé Brut Millesimato Riserva 2016

PRODUCENT:	Bortolomiol	DRUVA:	Pinot Nero
HEMSIDA :	www.bortolomiol.com	ALKOHOL:	12 %
OMRÅDE:	Valdobbiadene, Italien	SOCKER:	10 g
JORDBRUK:	Konventionell	SYRA:	5,8 g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	Komplex och elegant av skogsbär som röda vinbär och hallon
SMAK:	Torr, liten mousse och smakrikt av röda äpplen och hallon med avrundad syra och ett fruktigt balanserat avslut
VINIFIERING:	Charmatmetoden: Musten kyls ner och jäses långsamt samt ståltankslagras för att bevara frukten och friskheten i vinet. Lagras på jästen i sex månader.
LAGRING:	Vinet lagras tre månader på flaska, drickes ungt
PASSAR TILL:	Apertif med lufttorkad skinka, skaldjur och grönsaksrätter

OM PRODUCENTEN

Prosecco som odlas i bergen mellan Conegliano och Valdobbiadene sedan 1500-talet har förutom lång tradition även optimala exponeringsförhållanden och sammansättning av jordmån. Vineriet grundades av Giouliano Bortolomiol, en pionjär för Charmat-metoden och drivande i arbetet att klassificera Procsecco och föra fram vinet internationellt. Deras oenolog, Gianfranco Zanon har varit hos familjen Bortolomiol sedan 1991. Idag drivs Bortolomiol av de fyra döttrarna med stor fokus på hållbarhet och ekologisk produktion.

