



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Ius Naturae Brut Millesimato Prosecco Superiore DOCG

PRODUCENT:	Bortolomiol	DRUVA:	Glera 100%
HEMSIDA :	www.bortolomiol.com	ALKOHOL:	11,5 %
OMRÅDE:	Valdobbiadene, Italien	SOCKER:	10 g
JORDBRUK:	Ekologiskt Cert	SYRA:	5,5 g
FÖRSLUTNING:	Kork		

### OM VINET

DOFT:	Krispig och aromatisk av äpple, päron och mineralitet
SMAK:	Torr, liten mousse och smak av melon och päron med 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 tre månader.
LAGRING:	Vinet lagras två 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 Prosecco och föra fram vinet internationellt. Deras oenolog, Gianfranco Zanone har varit hos familjen Bortolomiol sedan 1991. Idag drivs Bortolomiol av de fyra döttrarna med stor fokus på hållbarhet och ekologisk produktion.