



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Senior Extra Dry 2018

PRODUCENT:	Bortolomiol	DRUVA:	Glera
HEMSIDA:	www.bortolomiol.com	ALKOHOL:	11,5 %
OMRÅDE:	Valdobbiadene, Italien	SOCKER:	18 g
JORDBRUK:	Ekologisk	SYRA:	6 g
FÖRSLUTNING:	Champagnekork	FORMAT:	20 ml / 750 ml

OM VINET

DOFT:	Krispig och aromatisk med päron och blommighet av akacia
SMAK:	Torr, liten mousse och smak av melon och päron med ett fruktigt balanserat avslut
VINIFIERING:	Charmatmetoden: Musten kyls ner och jäses långsamt samt lagras på ståltank i minst tre månader för att bevara frukten och friskheten i vinet.
LAGRING:	Vinet lagras i fyra månader på flaska.

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 av Charmat-metoden och drivande i arbetet att klassificera Prosecco och föra fram vinet internationellt. Deras vinmakare, Gianfranco Zanon har varit hos familjen Bortolomiol sedan 1991. Idag drivs Bortolomiol av fem kvinnor i efterföljande generationer, mor och fyra döttrar. Deras fokus är på hållbarhet och ekologisk produktion.

