



Prosecco Bortolomiol Prior Brut DOCG 2021

FRIS

PROFIEL



DOMEIN
Prosecco Bortolomiol



SERVEER T°
6-8°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Glera



GLAS
Riedel Champagne



DRINKVENSTER
2024

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Naast aperitief is hij een goede begeleider van een zomerse vissalade, mosselen en lard crostini.



KAAS

Verse kaas, zachte geitenkaas, Crottin de Chavignol (Franse geitenkaas van de Loire)

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven komen van steile en zuidwaarts gerichte heuvels in de buurt van Valdobbiadene. De opbrengst bedraagt 13 ton druiven per hectare.



WIJNGAARD

De druiven worden slechts zachtjes geperst en ondergaan daarna een temperatuur-gecontroleerde fermentatie. Deze Prosecco wordt volgens de Charmat methode geproduceerd. De tweede gisting neemt dus in grote tanks plaats. Dit proces duurt een 25 à 30 dagen. Daarna verblijft hij nog 1 à 3 maanden op fles in de kelders van het domein. Hij krijgt een dosage van 8 gram per liter.

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
Frankrijk

REGIO
Veneto

APPELLATIE
Valdobbiadene
Prosecco Superiore



KLIMAAT
Koel maritiem met tijdens de zomer een mix van continentale en maritieme invloeden

