



SINCE 1760

# BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

“IUS NATURAE”

Valdobbiadene Prosecco Superiore

D.O.C.G.

Brut Millesimato

## Vino biologico

### Organic wine

Da anni abbiamo intrapreso un percorso che ci ha portato a convertire i vigneti di famiglia nel cuore di Valdobbiadene ed all'interno del Parco della Filandetta secondo i requisiti e le prescrizioni del disciplinare europeo per la viticoltura biologica. Crediamo da sempre ai valori di sostenibilità e rispetto per l'ambiente. Abbiamo scelto la versione Brut per il suo valore più internazionale. Millesimato, perché vogliamo ricordare le caratteristiche di ogni vendemmia nella loro spontanea espressione secondo lo *Ius Naturae*, ovvero il diritto della natura che precede ogni legge umana.

We've been using organic wine-growing techniques for many years, converting our family vineyards, located in the heart of Valdobbiadene and within the Parco della Filandetta, to meet EU standards for organic wine growing. We firmly believe in the principles of sustainability and total respect for the environment.

We chose the Brut because of its more international appeal. Millesimato so as to highlight the characteristics of each and every harvest in keeping with the *Ius Naturae*, or “natural law”, upon which every human law is based.

#### Riconoscimenti / Awards



“2 Bicchieri”

Gambero Rosso 2014, 2015



“90 POINTS”

Wine Enthusiast 2015



“90 POINTS”

Robert Parker 2015



“90 POINTS”

Wine Spectator 2016



“Medaglia di Bronzo”

Wow-Civiltà del bere 2017



“93 POINTS”

Doctor Wine 2017



SINCE 1760

**BORTOLOMIOL**

VALDOBBIADENE

La bollicina è fine e persistente e il colore giallo paglierino vivo fa pensare ad una buona energia del vino. Energia che troviamo sia al naso profondo e austero, dalle fragranti note fruttate, minerali e floreali che ricordano il miele d'acacia e i fiori di mandorlo, sia in bocca. Qui la dolcezza è controllata e la sapidità unita ad una buona freschezza conferisce solidità e vigore gustativo al vino che risulta molto persistente. Gli abbinamenti possibili sono quelli tipici del Brut anche se in questo caso la mineralità e il vigore ci fanno pensare possibile un accostamento a lumache cotte in modo casalingo con aglio e prezzemolo o con erbe di campo.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

The mousse is fine and persistent and the pale straw yellow colour indicates the wine has great energy. An energy that we find both on the nose with its deep austere bouquet of fragrant fruity, flowery and mineral notes of acacia honey and almond flower as well as in the mouth. Here the sweetness is controlled and its zest, combined with a lovely freshness, brings a solid, vigorous and lasting flavour. The wine can be enjoyed with the same foods as traditional Bruts even if in this case its minerality and vigour suggest it would also go well with snails cooked with garlic, parsley and wild herbs.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI  
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

**"IUS NATURAE"**  
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.  
Brut Millesimato  
Vino biologico

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA / BOTTLE

0,75 L



Vino biologico  
Organic wine

**"IUS NATURAE"**

**Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.**

**Brut Millesimato**

**SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION**

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Valdobbiadene
VITIGNO VARIETAL	Glera 100%
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Doppio Capovolto Double inverted
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Primi di settembre Early September
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	10.000 Kg
VINIFICAZIONE WINEMAKING	In bianco mediante pressatura soffice Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	A temperatura controllata e con lieviti selezionati Controlled temperature with selected yeasts
PRESA DI SPUMA FOAMING	25 – 30 giorni 25 – 30 days
AFFINAMENTO SUI LIEVITI YEAST FINING	3 mesi 3 months
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA FINING IN BOTTLE	2 mesi 2 months

**CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES**

ALCOHOL	11,50 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	10,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	5,50 g/l

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES**

COLORE COLOUR	Giallo paglierino Pale Yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
BOUQUET	Sentori di mela e pera, minerale ed elegante Hints of apple and pear, mineral and elegant
SAPORE TASTE	Pulito, fruttato, asciutto, lungo, armonico e con un piacevole e tipico retrogusto Clean, fruity, dry, long and balanced with a pleasant, characteristic aftertaste.
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

