



"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 lus 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 lus Naturae, or "natural law", upon which every human law is based.

Riconoscimenti / Awards



3 Bicchieri Gambero Rosso 2022, 2021, 2020



94 Punti / 94 Points, Best Buy Wine Enthusiast 2023



95 Punti / 95 Points, Faccino Doctor Wine 2024



90 Punti / 90 Points Wine Spectator 2019



90 Punti / 90 Points Gilbert & Gaillard 2021, 2020



90 Punti / 90 Points Robert Parker 2015



5 Sfere

Guida Cucina & Vini 2024, 2020



94 Punti / 94 Points Falstaff 2022



Medaglia d'Oro / Gold Medal Wow Civiltà del Bere 2022, 202 L



95 Punti / 95 Points Decanter WWA 2021



Foglia d'oro Guida Bio 2022, 2023, 2024



RTOLOMIOL
VALDOBBIADENE

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Brut Millesimato

"IUS NATURAE"

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.

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

COME INDICARE SULLA LISTA VINI HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

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

ETICHETTATURA AMBIENTALE / ENVIRONMENTAL LABELING



Il materiale dell'etichetta non è identificato, in quanto l'etichetta non è separabile manualmente dalla bottiglia Label material is not identified as the label cannot be manually removed from the bottle.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

PROVENIENZA	Prodotto in Italia
PROVENANCE	Product of Italy
ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Valdobbiadene
VITIGNO VARIETAL	100% Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO	Doppio Capovolto
TRAINING SYSTEM	Double inverted
EPOCA DIVENDEMMIA	Primi di settembre
HARVEST PERIOD	Early September
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	13.500 Kg
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
WINEMAKING	Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	A temperatura controllata e con lieviti selezionati Controlled temperature with selected yeasts
PRESA DI SPUMA	25 – 30 giorni
FOAMING	25 – 30 days
AFFINAMENTO SUI LIEVITI	3 mesi
YEAST FINING	3 months
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA FINING IN BOTTLE	2 mesi 2 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOL / ALCOHOL	11,5 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE	8,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY	5,5 g/l

CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES

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



Vino biologico *Organic wine*

