

## Bolla Extra Dry Prosecco Valdobbiadene DOCG

**Proefnotitie:** Goudgeel van kleur. Aroma's van perzik, appel en bloemen. Zachte mousse in de mond met een frisse afdronk.

**Specificaties:**

**Producent** Bolla  
**Druivensoorten** 100% glera  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Veneto  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Mousserend  
**Alcoholpercentage** 11%

**Smaakprofiel:** appel, perzik, bloemen

**Vinificatie:** Na de oogst worden de druiven zachtjes geperst. De eerste fermentatie neemt plaats op stalen tanks om het fruit karakter te bewaren. Vervolgens worden de schillen verwijderd en vindt de tweede fermentatie plaats op gesloten tanks, om de normaal verdwijnende CO2 te vangen. Dit proces duurt ongeveer 2 maanden. Daarna wordt de prosecco onder druk gebotteld en na de stabilisatie periode is deze klaar voor verkoop.

**Wijn & spijs:** Aperitief en goed te combineren met hapjes en schaal- schelpdieren.

**Awards:**

**Achtergrondinformatie:** Het verhaal van het wijnhuis Bolla begint bij één man, Alberto Bolla. Hij woont in het noorden van Italië, in de streek Veneto, waar hij een kleine familieherberg runt. Om zijn gasten meer dan alleen een verblijf te kunnen bieden, besluit hij in 1883 om een wijn te gaan produceren die hij zijn gasten kan schenken. De zaken gingen goed en Alberto had een droom: zijn familie herenigen om het bedrijf voort te zetten samen met zijn broers Giulio, Luigi Albano en Enrico, die inmiddels naar het buitenland waren geëmigreerd. Zo gezegd, zo gedaan. Alle broers kwamen terug naar Italië en de familie besluit om zich volledig te gaan richten op de wijnproductie – de rest is geschiedenis. Een groot familiegevoel, opoffering, passie een toewijding aan de wijnbouw; het zijn een aantal fundamentele waarden waarmee Bolla zich onderscheidt.

Een ander belangrijk aspect is de visie en het vermogen om te innoveren. Zo zag de familie Bolla als eerste de potentie van de productie van rode wijnen in het Valpolicella gebied en waren ze pionier in de productie & verkoop van kwaliteitswijnen in een glazen fles. Ook op het gebied van technische innovatie is Bolla een pionier in de regio. Vanuit deze passie & oenologische vaardigheden bleek Bolla als eerste in staat om ingedroogde druiven om te zetten naar een droge rode wijn: de Amarone. Zo brachten ze een revolutie op gang in de wijnmarkt in de jaren '90. Vanaf dat moment werd de Amarone hét icoon van Italië en het boegbeeld van Verona.

Nu, ruim 130 jaar na de oprichting, is het wijnhuis Bolla uitgegroeid tot een wereldwijd befaamd wijnhuis met een groot scala aan wijnen. Wat is gebleven is de unieke smaak van de Bolla wijnen voortkomend uit het bijzondere klimaat en terroir van het Veneto gebied. Sinds 2015 is oenoloog





Christian Zulian wijnmaker bij Bolla om het wijnhuis naar een nog hoger niveau te willen. Voordat hij bij Bolla startte was hij dertien jaar werkzaam bij Marchesi Antinori en meerdere jaren bij Domaine Baron de Rothschild.