



V23083020

Prosecco Spumante DOC - ci 20

Bottega Gold è un Prosecco DOC, ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Glera coltivate nella provincia di Treviso. Bottega Gold è stato definito lo "Spumante Glamour" che si caratterizza per la bottiglia dalla distintiva livrea dorata.

Area di Produzione: Provincia di Treviso (Veneto)

Vitigno: Glera

Piante per Ettaro: 3000-3500

Sistema di Allevamento: Doppio capovolto

Vendemmia: Da metà settembre

Resa per Ettaro: 150 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > L'area di coltivazione delle uve Glera è situata in prossimità alle Prealpi Venete ed è caratterizzata da inverni lunghi ma non eccessivamente freddi ed estati calde ma non afose.
- > La vite in queste zone cresce su terreni di natura diversa, con una variabilità di suoli, esposizioni, pendenze che fanno di questo Prosecco un vino dalla tante sfumature.
- > I terreni collinari sono soggetti ad elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte. Questa differenza di temperatura permette di sviluppare aromi più fini, eleganti ed allo stesso tempo più intensi.

Processo Produttivo

- > Le uve vengono raccolte e portate velocemente in cantina per preservarne la qualità ed evitare alterazioni che potrebbero essere provocate da:
 - > ossidazioni precoci;
 - > contaminazioni microbiche;
 - > esposizione al sole.
- > Si procede alla pressatura che viene eseguita in modo «soffice» con basse pressioni, per estrarre i composti indispensabili al corpo e alla struttura, evitando alte pressioni con il rischio di compromettere la qualità del vino.
- > Il mosto viene mantenuto a bassa temperatura in vasche di acciaio e depurato dalle sostanze che potrebbero sviluppare aromi pesanti e sgradevoli.
- > La fermentazione viene svolta parzialmente a partire dal mosto. L'intero processo dura circa 40 giorni e viene condotto ad una temperatura controllata di 14-15 °C con l'aggiunta di lieviti selezionati.
- > Al termine della fermentazione il vino viene lasciato a contatto con i lieviti non più attivi, i quali grazie al processo di autolisi rilasciano delle sostanze importanti per il corpo, la struttura e l'aromaticità del vino.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Brillante, giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Olfatto: Tipico, caratteristico e raffinato con note fruttate (in particolare mela verde, pera, agrumi), floreali (fiori bianchi, acacia, glicine e mughetto) e a chiudere di salvia e di speziato.

Gusto: Morbido, armonico ed elegante, con corpo snello e con acidità presente e ben armonizzata.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 10-14

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e per la preparazione di cocktail, è particolarmente indicato per gli antipasti, i primi piatti leggeri (come pasta e risotti di pesce o alle erbe non aromatiche), accompagna secondi piatti di pesce al vapore o crudo, carni bianche alla griglia fino a contorni di verdure stufate o fresche.

Da consumare preferibilmente: Entro 12 mesi.



Bicchieri Consigliati: Flute.