



V23038020

### Pinot Nero Spumante Brut Rosé - cl 20

Bottega Rose Gold è un vino spumante Brut ottenuto dalla vinificazione in rosato delle uve Pinot Nero.

**Area di Produzione:** Lombardia

**Vitigno:** Pinot Nero

**Piante per Ettaro:** 4500

**Sistema di Allevamento:** Cordone speronato, Guyot

**Vendemmia:** Fine Agosto - Inizio Settembre

**Resa per Ettaro:** 70-80 q/Ha

#### Caratteristiche:

##### Area di Produzione

- > Sulla riva destra del Po, a sud della Lombardia, si estende questa terra di dolci colline caratterizzata da condizioni climatiche e geomorfologiche estremamente favorevoli alla coltivazione della vite.
- > Il clima è temperato, con elevate escursioni termiche, asciutto d'inverno e ventilato d'estate.
- > Il suolo presenta terreni di tipo sedimentario con marne costituite, in ugual quantità, da calcare e argille fini.

##### Processo Produttivo

- > Le uve vengono vendemmiate manualmente e, dopo la diraspatura, il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 24 ore a 5 °C.
- > La macerazione a freddo permette di sviluppare:
  - > sostanze coloranti;
  - > aromi primari dell'uva presenti nella parte interna della buccia;
- > la bassa temperatura permette di non far partire la fermentazione ed inoltre consente una minore estrazione di tannini e polifenoli che conferirebbero al vino sapore amaro ed astringenza.
- > Il mosto rosato viene poi separato dalle bucce per mezzo di una pressatura soffice e viene fatto fermentare ad una temperatura controllata di 18 °C.
- > Il vino base subisce una seconda fermentazione secondo il metodo Martinotti, ad una temperatura controllata di 14 °C con l'aggiunta di lieviti selezionati.
- > Successivamente il vino viene lasciato riposare sulle fecce per una completa maturazione.
- > Infine il vino viene filtrato, imbottigliato e lasciato riposare in bottiglia, prima di essere messo in commercio in modo che i diversi componenti possano ritrovare il loro equilibrio.





### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Brillante, colore rosa tenue, perlage fine e persistente.

**Olfatto:** Intenso, complesso, elegante, caratterizzato da sentori floreali e dominato da note fruttate, tra cui spiccano i frutti di bosco, in particolare ribes e fragoline di bosco.

**Gusto:** Fresco, delicato, vellutato e di ottima struttura; corpo marcato e in equilibrio con l'acidità, presenta una buona persistenza retro olfattiva.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 11,5%

**Zuccheri, g/l:** 10-12

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo e da tutto pasto, si abbina particolarmente bene con piatti vegetariani e a base di pesce (sushi, crostacei e crudità) ma anche con carni bianche e formaggi di ogni genere. Piacevole, infine, come dopo cena.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 12 mesi.



**Bicchieri Consigliato:** Flute.