



V23083075

Prosecco DOC Spumante Brut - cl 75

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: Dalla fine di 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 a mano, permettendo di:
 - > raccogliere le uve di una stessa vigna in momenti successivi in base al grado di maturazione;
 - > selezionare i grappoli, raccogliendo solo quelli sani e idonei;
 - > proteggere l'integrità delle uve.
- > 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 mugherio) 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 18 mesi.



Bicchieri Consigliati: Flute.

Prodotto disponibile nelle capacità: 20 cl; 75 cl; 150 cl; 300 cl.

Premi



91/100 - Falstaff Magazine - AT (2019)

Silver Medal - Concours Mondial de Bruxelles - BE (2019)

Commended - SWA The Sommelier Wine Awards - UK (2019)

Gold Medal - Gilbert & Gaillard International Competition - FR (2019)

Silver Medal - The Prosecco Masters, The Drinks Business - UK (2019)

Silver Medal - Sélections Mondiales des Vins - CA (2018)

Gold Medal - The Fifty Best (Sparkling Wines) - USA (2018)

Master - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2018)

Silver Medal - IWSC International Wine & Spirit Competition - UK (2017)

Gold Medal - Concours Mondial de Bruxelles - BE (2017)

Commended - DWWA Decanter World Wine Awards - UK - 2017 - Bottega Gold

Silver Medal - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2017)

Bronze Medal - IWC International Wine Challenge - UK (2017)

Bronze Medal - International Wine Challenge - UK (2016)

Silver Medal - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2016)

Silver Medal - Sakura Awards JPN (2016)

Best at Show Quality at TRT Radeshow Frontier Magazine - UK (2015) - cl 20

Master - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2015)

2 Stars - Bellavita Awards - UK (2015)

Bronze Medal - Decanter Asia Wine Awards - Hong Kong (2015)

Silver Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2015)

Gran Menzione - Mostra dei vini di collina nella terra di Conegliano-Valdobbiadene DOCG - Italy (2014)

Best Buy Onboard product - Ispy UK (2014)

Bronze Medal - Decanter Asia Wine Awards - Asia (2013)

Arc Best Beverage Award - Airline Retail Conference - UK (2013-2012)

Silver Award - International Wine & Spirit Competition - UK (2012)

Bronze Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2012)

Best Partnership Initiative of the Year Frontier Awards - UK (2011)

3 sterne - Prowein Premium Select Wine Challenge - Germany (2011)

Gold Medal - Buyers Forum Award, Frontier Awards - UK (2010)