



V23038075

Pinot Nero Spumante Brut Rosé - cl 75

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.
- > Durante l'anno successivo alla vendemmia, si procede alla rifermentazione (spumantizzazione) in autoclave, secondo il metodo Martinotti, ad una temperatura controllata di 14 °C ed utilizzando 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 crudité) ma anche con carni bianche e formaggi di ogni genere. Piacevole, infine, come dopo cena.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliati: Flute.

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

Premi



Silver Medal - Korea Wine Challenge - KR (2019)

Bronze Medal - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2019)

Bronze Medal - The Asian Rosé Masters - HK (2018)

Gold Medal - Sakura Japan Women's Wine Awards - JP (2018)

88/100 points - James Suckling.com USA (2018)

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

Commended - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2017)

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

Silver Medal - Sakura Awards Japan (2017)

Bronze Medal - The Global Pinot Noir Masters - UK (2017)

Silver Medal - Cathay Pacific Hong Kong International Wine and Spirit Competition - HK (2016)

Bronze Medal - China Wine & Spirits Awards - HK (2016)

Gold Medal - Sakura Awards Japan (2016)

Bronze Medal - The Global Pinot Noir Master The Drinks Business - UK (2016)

Bronze Medal - Cathay Pacific Hong Kong International Wine and Spirit Competition - HK (2015)

2 Stars - Bellavita Awards - UK (2015)

Silver Medal - Sakura Japan Women's Wine Award - Japan (2015)

Silver Medal - The Global Rosé Masters, Drink Business - UK (2014)

Bronze Award - International Wine & Spirit Competition - UK (2013)