

Prosecco "Bottega" Spumante Brut DOC "Il Vino dei Poeti"



Name:	Prosecco "Bottega" Spumante Brut DOC "Il Vino dei Poeti"
Artikel Nr.:	31064
Hersteller:	Bottega Spa
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	Glera
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,0%
Beschreibung:	Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtige Aromen von Äpfeln, weißen Pfirsichen und Zitrusfrüchten mit zarten floralen Anklängen. Frisch und ausgewogen mit harmonischer Säurestruktur und feiner Perlage.
Herstellung:	Das Anbaugebiet für Glera-Trauben erstreckt sich über die gesamte Provinz Treviso. Das Gebiet zeichnet sich durch ein mildes Klima und Schwemmland-Lehmböden aus, die ideal sind, um die Eigenschaften der Glera-Trauben zu unterstreichen. Die reifen Trauben werden schonend geerntet, um eine frühzeitige Oxidation zu vermeiden. Die Trauben werden sanft gepresst, wobei die Stiele entfernt werden. Die erste Gärung erfolgt in Stahltanks unter Zugabe ausgewählter Hefen. Die zweite Gärung erfolgt gemäß der Martinotti-Methode bei einer kontrollierten Temperatur von 14°C, um die primären Aromen der Trauben zu bewahren. Am Ende des Prozesses wird der Wein kalt stabilisiert, gefiltert und in Flaschen abgefüllt.
Hersteller-information:	Distilleria Bottega wurde 1977 von Aldo und Rosina Bottega gegründet und kurze Zeit später nach Pianzano di Godega verlegt. Bereits nach 6 Jahren wurde die Geschäftsführung nach dem Tod des Vaters durch den damals 19-jährigen Sohn, Sandro Bottega, übernommen. Durch ein innovatives Destillationssystem erlangte die Destille in der Folge weltweite Anerkennung, da ihre Grappen dadurch weniger Alkohol enthielten und vergleichsweise weicher und feiner waren. Zehn Jahre nach der Gründung beginnt das Unternehmen seine Produkte ins Ausland zu exportieren, später wird das Portfolio um Prosecco erweitert. Dank des Ideenreichtums und kreativem Verpackungs-Designs ist Bottega heute international zu einer renommierten Marke geworden!
Servier-empfehlung:	Ein exzellerter Aperitif, auch zu Pasta, Risotto, frischem Fisch oder Pizza ein Genuss! Empfohlene Trinktemperatur 5°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 14,0 g/l Säuregehalt: 6,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre