

Bottega "Gold" Prosecco Spumante Brut DOC



Name:	Bottega "Gold" Prosecco Spumante Brut DOC
Artikel Nr.:	3284
Hersteller:	Bottega Spa
Herkunft:	Italien
Region:	Prosecco
Rebsorte:	100% Glera
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,0%
Beschreibung:	Von reicher, strohgelber Farbe, mit langanhaltendem Schaum und feiner Perlage. Das Bouquet ist charakteristisch, fruchtig und floral mit Andeutungen von grünen Äpfeln, Birnen und Akazien. Am Gaumen harmonisch, elegant und frisch.
Herstellung:	Bottega Gold ist ein trockener Schaumwein, gewonnen aus erlesenen Gleratrauben aus Treviso. Das Gebiet ist klimatisch geradezu perfekt für den Anbau dieser Rebsorte geeignet. Die Trauben werden per Hand verlesen und anschließend in der Kellerei sanft gepresst. Der gewonnene Most wird auf Stahlanks bei konstant niedrigen Temperaturen gelagert, um seine Frische zu erhalten. Nach kurzer Lagerung wird der Most für 40 Tage bei kontrollierten Temperaturen von 14-15°C fermentiert, ausgewählte Hefen werden zu diesem Zeitpunkt hinzugefügt (Charmat Methode). Die goldenen Flaschen schützen den Wein vor Licht, wodurch die Aromen und die Frische des Weines länger erhalten bleiben.
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 erlesener Aperitif. Jedoch auch als Begleiter von Fisch und Geflügelgerichten sehr beliebt. Empfohlene Serviertemperatur: 4-5°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 11 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Gilbert & Gaillard 2019. Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles 2017.