

Bottega "Rosé Gold" Spumante Brut



| | |
|-------------------------|---|
| Name: | Bottega "Rosé Gold" Spumante Brut |
| Artikel Nr.: | 3296 |
| Hersteller: | Bottega Spa |
| Herkunft: | Italien |
| Region: | Lombardei |
| Rebsorte: | 100% Pinot Noir |
| Farbe / Art: | rosé und prickelnd |
| Geschmack: | Brut |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 11,5% |
| Beschreibung: | Pfirsichfarben mit feiner anhaltender Perlage. Blumiges Bouquet mit Andeutungen von Johannisbeeren und wilden Erdbeeren. Frisch und harmonisch mit ausbalancierter Säure. |
| Herstellung: | Bottega Gold Rosé ist ein trockener Schaumwein, gewonnen aus erlesenen Pinot Noir-Trauben aus der Lombardei. Die Trauben werden per Hand verlesen und anschließend in der Kellerei sanft gepresst. Der gewonnene Most wird aufahltanks bei konstant niedrigen Temperaturen gelagert, um seine Frische zu erhalten. Nach kurzer Lagerung wird der Most bei kontrollierten Temperaturen von 18°C fermentiert, ausgewählte Hefen werden zu diesem Zeitpunkt hinzugefügt (Charmat Methode). Eine zweite Fermentation findet über 60-90 Tage bei 14°C statt. |
| 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! |
| Servierempfehlung: | Ein erlesener Aperitif. Passt hervorragend zu Steaks, Sushi und frischem Fisch. Empfohlene Serviertemperatur: 4-5°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 12,0 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l |
| Lagerfähigkeit: | ca. 2-3 Jahre |
| Auszeichnungen: | Goldmedaille Mundus Vini in 2023. |