MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Bottega "White Gold" Spumante Brut Venezia DOC



Name:	Bottega "White Gold" Spumante Brut Venezia DOC
Artikel Nr.:	3295
Hersteller:	Bottega Spa
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	Pinot Nero, Glera, Chardonnay
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,0%
Beschreibung:	Strohgelbe Farbe im Glas. Brillant und fein mit anhaltender Perlage. Floral und fruchtig mit Noten von Aprikosen und getrockneten Früchten.
Herstellung:	Handlese in kleine Kisten. Nach dem Pressen werden Most und Trester sofort von einander getrennt. Die Vinifizierung findet in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen statt. Die feine Perlage entsteht im Anschluss in einer Autoclave bei 14°C durch ausgewählten Hefen. Dies dauert zwischen 40 und 60 Tagen in denen der Wein täglich umgepumpt wird. Abschließend wird der Wein eine Woche lang bei -5°C stabilisiert, filtriert und auf Flaschen gefüllt.
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%
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.