MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Bottega "Pink Gold" Prosecco DOC Rosé

Name:	Bottega "Pink Gold" Prosecco DOC Rosé
Artikel Nr.:	3272
Hersteller:	Bottega Spa
Herkunft:	Italien
Rebsorte:	Glera, Pinot Noir
Farbe / Art:	rosé & prickelnd
Geschmack:	halbtrocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,5%
Beschreibung:	Leuchtend rosafarbenes Perlmutt in der Farbe mit feiner Perlage. Komplexe Aromen von Holunderblüten und Anklängen von Jasmin. Fruchtige Noten von Birnen und weißem Pfirsich. Frisch, feine Säure, mit schöner Komplexität.
Herstellung:	Die beiden Rebsorten werden separat vinifiziert. Die Glera-Ernte erfolgt Mitte September. Sanfte Pressung der Trauben, Klärung des Mostes und Gärung in Edelstahltanks auf selektierten Hefen bei kontrollierten Temperaturen. Die Pinot Noir-Ernte findet bereits Mitte August statt. Sanfte Pressung mit anschließender malolaktischer Fermentation auf den Schalen über 12-16 Stunden. Anschließend wird der Most von den Schalen getrennt und bei kontrollierten Temperaturen vergoren. Die Assemblage erfolgt nach der Martinotti-Methode mit einem Prozentsatz frischem Most aus Glera und einer zweiten Gärung im Drucktank bei 15-16°C über 2 Monate.
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:	Ausgezeichnet als Aperitif, zu frischem Fisch-Tartar oder Carpaccio. Empfohlene Serviertemperatur 4,5°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 12 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.