



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 Perlmutter in der Farbe mit feiner Perlage. Komplexe Aromen von Holunderblüten und Anklängen von Jasmin. Fruchtbige 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. |
| Servierempfehlung: | 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 |