



PROSECCO SPUMANTE DOC BRUT CASA BOTTEGA



V13056075

Prosecco Spumante DOC - cl. 75

Il Prosecco Doc Spumante Brut Casa Bottega nasce in Provincia di Treviso, un territorio che presenta condizioni ideali per il raggiungimento della perfetta maturazione delle uve, che vengono vinificate secondo tecniche antiche dando vita a vini spumanti eleganti e raffinati.

Area di Produzione: Provincia di Treviso (Veneto) - Italy

Vitigno: Glera

Piante per Ettaro: 2500-3000

Sistema di Allevamento: Cappuccina modificata - Sylvoz

Vendemmia: Dalla metà di settembre

Resa per Ettaro: 130 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > Le uve Glera utilizzate per la produzione di questo vino, sono coltivate su terreni pianeggianti o poco pendenti di origine alluvionale, argillosi e di medio impasto.
- > Il clima mite ed i regimi idrici abbastanza regolari favoriscono il processo di maturazione e l'ottenimento di ottimi livelli sia in termini di equilibrio acido che di valori zuccherini.

Processo Produttivo

- > I grappoli vengono raccolti intorno alla metà di settembre, quando le analisi pre-vendemmiali evidenziano i parametri organolettici e analitici desiderati, e vengono portati velocemente in cantina per evitare danni meccanici e ossidazioni precoci.
- > Si procede alla diraspatura e ad una pressatura soffice delle uve, in modo da separare le bucce dal mosto, evitando però l'estrazione di sostanze che potrebbero conferire al vino asprezza e amarezza oltre che una certa instabilità.
- > La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti, la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, ad una temperatura che viene mantenuta a 15 °C, per preservare la fragranza e gli aromi tipici delle uve d'origine.
- > Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.





PROSECCO SPUMANTE DOC BRUT CASA BOTTEGA



Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

Olfatto: Elegantemente fruttato con note che richiamano, in particolare, la mela, la pesca bianca e gli agrumi; chiude con un delicato floreale di fiori di acacia.

Gusto: Fresco, leggero e piacevolmente brioso, presenta un equilibrio tra componente acida e zuccherina che dona eleganza e raffinatezza.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 10-13

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e per la preparazione di cocktail, si abbina perfettamente con gli antipasti di pesce e con i risotti di mare ma, essendo vino da tutto pasto, anche con la cucina a base di erbe spontanee, i piatti a base di carne, la pizza, le verdure (in particolare asparagi e radicchio di Treviso), i salumi e i formaggi.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliato: Flute.