



V23226075

Prosecco DOC Spumante Extra Brut - cl 75

Bottega Gold Cru è uno spumante Extra Brut e fa parte di un progetto di valorizzazione del Prosecco che Bottega ha iniziato a sviluppare più di dieci anni fa. L'obiettivo è produrre spumanti di elevatissima qualità, prolungando i tempi di fermentazione e ottenere così vini dal carattere più complesso e una buona longevità. La bottiglia di Bottega Gold Cru è caratterizzata dall'inconfondibile verniciatura specchiata e dalla capsula glitterata.

Area di Produzione: Provincia di Treviso (Veneto)

Vitigno: Glera (85% min), Chardonnay, Pinot

Piante per Ettaro: 3000-3500

Sistema di Allevamento: Doppio capovolto

Vendemmia: Da metà settembre

Resa per Ettaro: 130 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > L'area di coltivazione delle uve Glera è situata nella zona collinare della provincia di Treviso che si estende fino alle pendici di Valdobbiadene ed è caratterizzata da inverni lunghi, non particolarmente freddi ed estati calde.
- > La vite in queste zone cresce su terreni di natura diversa, con una variabilità di suoli, esposizioni, pendenze che fanno di questo Prosecco un vino dalle tante sfumature.
- > I terreni collinari sono soggetti ad elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte. Questa differenza di temperatura permette di sviluppare aromi più fini, eleganti ed allo stesso tempo più intensi.

Processo Produttivo

- > Le uve vengono raccolte e portate velocemente in cantina per preservarne la qualità ed evitare alterazioni che potrebbero essere provocate da:
 - > ossidazioni precoci;
 - > contaminazioni microbiche;
 - > esposizione al sole.
- > Si procede alla pressatura che viene eseguita in modo «soffice» con basse pressioni, per estrarre i composti indispensabili al corpo e alla struttura, evitando alte pressioni con il rischio di compromettere la qualità del vino.
- > Il mosto viene mantenuto a bassa temperatura in vasche di acciaio e depurato dalle sostanze che potrebbero sviluppare aromi pesanti e sgradevoli.
- > La presa di spuma viene svolta parzialmente a partire dal mosto. Il processo dura circa 40 giorni e viene condotto ad una temperatura controllata di 14-15 °C con l'aggiunta di lieviti selezionati.
- > Al termine della presa di spuma il vino viene lasciato a contatto con i lieviti non più attivi per almeno 3 mesi, i quali grazie al processo di autolisi rilasciano delle sostanze importanti per il corpo, la struttura e l'aromaticità del vino.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Brillante, giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Olfatto: Tipico, caratteristico e raffinato con note fruttate (in particolare mela verde e pera), floreali (fiori bianchi e acacia) e sentori di crosta di pane.

Gusto: Armonico ed elegante. Presenta un'acidità equilibrata, con una notevole persistenza.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11,5%

Zuccheri, g/l: 6

Acidità, g/l: 5,00-6,00

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Perfetto l'abbinamento con le crudité di mare, le ostriche di Scardovari, il carpaccio di ombrina e il branzino di laguna agli agrumi. Si presta bene anche con le moeche (piccoli granchi di laguna) fritte. Eccellente con i primi piatti, come gli spaghetti alla chitarra con le vongole veraci e per finire, con un secondo come la ricciola alla griglia con le castraure (capolini dei carciofi) di Sant'Erasmo fritte.

Da consumare preferibilmente: Entro 5 anni.

Bicchiere Consigliato: Flute.



Prodotto disponibile nelle capacità: 75 cl