



V23227075

Prosecco DOC Spumante Extra Brut - cl 75

Bottega Gold Extra Brut è uno spumante che 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 Extra Brut è completamente personalizzata con finitura a specchio, compresa l'etichetta frontale.

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

Olfatto: Raffinate note di mela Golden e pera mature, fiori bianchi, glicine e acacia, con note abbastanza intense di crosta di pane.

Gusto: Secco, intrigante, con una buona sapidità che si riflette nella mineralità. Notevolmente persistente, lascia un palato asciutto.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11,5%

Zuccheri, g/l: 6

Acidità, g/l: 5,00-6,00

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Si abbina perfettamente a pesce crudo e ostriche.

Ottimo con risotto ai funghi, tagliatelle al ragù di branzino o zucchine e gamberetti, branzino al forno su crema di piselli.

Da consumare preferibilmente: Entro 5 anni.



Bicchieri Consigliato: Flute.

Prodotto disponibile nelle capacità: 75 cl