



V23228075A01

Prosecco DOC Spumante Extra Brut - cl 75

Bottega Gold Diamond 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 altissima qualità allungando i tempi di fermentazione e ottenendo così vini dal carattere più complesso e con una buona longevità. La bottiglia Bottega Gold Diamond ha l'inconfondibile effetto specchiato ed è impreziosita da cristalli che riproducono il marchio Bottega.

Area di Produzione: Provincia di Treviso (Veneto)

Vitigno: Glera (minimo 85%), 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. La zona è caratterizzata da inverni lunghi, non particolarmente freddi ed estati calde.

> 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 soffice, eseguita 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 8 mesi, i quali grazie al processo di autolisi rilasciano delle sostanze importanti per il corpo, la struttura e l'aromaticità del vino. Il processo produttivo dura complessivamente minimo 9 mesi.





Caratteristiche Organolettiche:

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

Olfatto: Complesso con note succose di mela e pera, aromi caratteristici di crosta di pane e sentori speziati di salvia e maggiorana nel finale.

Gusto: Secco, sapido, persistente, con aromi di frutta matura e crosta di pane che ricordano le note olfattive.

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 frutti di mare e rombo al forno con patate arrostiti.

Da consumare preferibilmente: 5 anni e oltre.



Bicchiere Consigliato: Flute.

