ACQUISTATO IL .....

"Accademia" Prosecco DOC Brut

Semplice, non banale



La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Veneto
Uve	Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo

Vinificazione Le uve vengono raccolte, quando le analisi sensoriali effettuate sugli acini in vigneto e le analisi degli indici di maturazione evidenziano una naturale acidità e una buona mineralità (indotta dal terreno). I grappoli, generalmente raccolti attorno alla metà di settembre, vengono portati velocemente in cantina in modo da evitare danni meccanici e ossidazioni precoci. Si procede con la diraspatura e la pressatura soffice delle uve in modo da separare le bucce dal mosto ed infine con la decantazione, ovvero la pulizia del mosto. 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 14 °C, per preservare la fragranza e gli aromi tipici presenti nelle uve d'origine. Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.

Sensazioni Colore e Aspetto: Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Olfatto: Note olfattive fruttate (con spiccati sentori di mela, pesca bianca e agrumi) e floreali (con sentori delicati di acacia e glicine). Gusto: Fresco, delicato,

equilibrato, presenta un’acidità e una morbidezza che si fondono in modo armonico.

Il piacere di un vino ben fatto. Semplice ma non banale. Ideale per l'aperitivo ma che non disdegna neppure una collocazione in tavola in occasione di una cena tra amici. Tutto questo è Bottega Prosecco DOC Brut, realizzato dalla bella azienda veneta nel pieno rispetto della tradizione e della materia prima di partenza. Le uve vengono raccolte quando le analisi sensoriali effettuate sugli acini in vigneto e le analisi degli indici di maturazione evidenziano una naturale acidità e una buona mineralità. La raccolta inizia attorno alla metà di settembre e i grappoli vengono portati velocemente in cantina per evitare che si rovinino. Si procede quindi con la diraspatura e la pressatura soffice delle uve a cui segue una fase delicata di pulizia del mosto. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio. Poi, in accordo con il metodo Martinotti, la seconda fermentazione si svolge all'interno di un'autoclave, a temperatura controllata per preservare la fragranza e gli aromi tipici delle uve. Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato. Si scopre così un bel calice caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Al naso è decisamente fruttato, con spiccati sentori di mela, pesca bianca e agrumi, ma anche floreale. In bocca è soprattutto fresco e delicato. Buono l'equilibrio, dovuto alla spiccata acidità e alla piacevole morbidezza.

Alzi la mano chi non si è mai girato passando davanti a uno scaffale o a un tavolo su cui faceva bella mostra di sé una bottiglia di spumante tutta d'oro o d'argento. Quando questo accade, l'obiettivo di Bottega è raggiunto. Con un packaging così è difficile, se non impossibile, passare inosservati. Un po' eccessiva? Forse lo è ma, e questo sono in pochi a saperlo, all'interno di quella bottiglia c'è anche tanta storia. Basti pensare che il "capostipite" dei Bottega, Andrea, coltivava la vite in uno dei luoghi più belli del mondo, i colli sopra il Molinetto della Croda di Refrontolo, già nel 1635. A quel tempo i Bottega erano fittavoli dei Conti di Collalto, da cui poi riuscirono ad affrancarsi diventando piccoli coltivatori diretti. Nel corso dei secoli dalla commercializzazione del vino sono passati alla distillazione, ottenendo grandi successi, per poi approdare alla produzione di vini di qualità, con una bella sede proprio sulle colline del Prosecco. Oggi, si legge sul sito dell'azienda, i vini e i liquori Bottega hanno ottenuto oltre 350 premi e riconoscimenti internazionali. E sono presenti in più di 140 paesi del mondo. Ma non basta. Dal 2017 il Bottega Gold è il secondo spumante più venduto nel travel retail secondo la classifica IWSR. Oltre all'aspetto, dunque, anche sostanza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821