ACQUISTATO IL .....

Spumante Millesimato Brut 2022 2022

Piacevole sapidità e bilanciata acidità



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento Sylvoz

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Veneto

Uve Glera, Chardonnay e Pinot

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Le uve, generalmente raccolte attorno alla metà di settembre, vengono portate velocemente in cantina in modo da evitare danni meccanici, ossidazioni precoci, contaminazioni microbiche e l'esposizione degli stessi al sole che potrebbero provocare alterazioni del prodotto compromettendone la qualità. Si procede con la diraspatura e la pressatura soffice in modo da separare le bucce dal mosto e infine con la decantazione ovvero con 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, una particolare vasca in acciaio pressurizzata che permette il controllo puntuale sia della pressione che della temperatura che viene mantenuta a 14 °C per preservare la fragranza e gli aromi tipici presenti nelle uve di partenza. Durante la trasformazione degli zuccheri in alcol i lieviti rilasciano naturalmente l'anidride carbonica che si discioglie nel vino rendendolo «spumante». Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.

Sensazioni Colore e Aspetto: Giallo paglierino con perlage fine e persistente. Olfatto: Al naso presenta delicati sentori fruttati di mela e

pesca, in particolare, ed una elegante nota floreale che ricorda l’acacia. Gusto: Secco, vivace, fresco, abbastanza morbido, si caratterizza per la piacevole sapidità e per la bilanciata acidità

Le uve, generalmente raccolte attorno alla metà di settembre, vengono portate velocemente in cantina per preservare tutto il buono del frutto di partenza. Nasce così il Millesimato firmato Bottega. Da una selezione accurata di uve Glera, Chardonnay e Pinot, raccolte proprio quando hanno raggiunto il giusto grado di maturazione. In cantina si procede quindi con la diraspatura e la pressatura soffice, per separare le bucce dal mosto, e con la decantazione a freddo per eliminare tutte le impurità. A quel punto avviene la prima fermentazione, in vasche termocondizionate di acciaio, e il successivo passaggio in autoclave per la presa di spuma. Al termine di questo processo, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato. Il risultato è una bollicina di grande piacevolezza, in versione Brut, dunque secca ma non troppo. Perfetta in più di un'occasione. Dall'aperitivo tra amici, alla cena informale. Ottima con il pesce, specie quello fritto. Un abbinamento semplicemente perfetto. Provare... per credere!

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