



ACQUISTATO IL

Prosecco "Gold" DOC Brut

Il Prosecco, quello d'oro



Svinando

Della bella (e storica) azienda veneta, questa è certamente la bottiglia più conosciuta. E' la Bottega Gold, Prosecco DOC, vino spumante di qualità tra i più venduti al mondo. La base è uva Glera, come da disciplinare. Le uve vengono raccolte e portate velocemente in cantina per preservarne la qualità ed evitare alterazioni. Si procede quindi alla pressatura, soffice, per estrarre solo il meglio dal frutto di partenza, senza compromettere la qualità del vino. Il mosto così ottenuto viene mantenuto a bassa temperatura in vasche di acciaio e filtrato per eliminare ogni impurità. Al termine della presa di spuma, il vino viene lasciato a contatto con i propri lieviti che, grazie al processo di autolisi, rilasciano delle sostanze importanti per il corpo, la struttura e l'aromaticità del vino. Si scopre così un calice di colore brillante. Giallo paglierino, con un perlage fine e persistente. Al naso è tipico e raffinato, con note fruttate, in particolare di mela verde, pera e agrumi, e floreale. A chiudere, infine, si riconoscono salvia e leggere pennellate di spezie. In bocca è morbido, armonico ed elegante, con un corpo snello e un'acidità presente ma ben armonizzata.

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.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Doppio capovolto
Densità imp.	3500

Il Vino

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

Vinificazione	Le uve vengono raccolte e portate velocemente in cantina per preservarne la qualità ed evitare alterazioni. 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 fermentazione viene svolta parzialmente a partire dal mosto. L'intero 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 fermentazione il vino viene lasciato a contatto con i lieviti non più attivi, i quali grazie al processo di autolisi rilasciano delle sostanze importanti per il corpo, la struttura e l'aromaticità del vino
----------------------	--

Sensazioni

Colore e Aspetto: Brillante, giallo paglierino, perlage fine e persistente. Olfatto: Tipico, caratteristico e raffinato con note fruttate (in particolare mela verde, pera, agrumi), floreali (fiori bianchi, acacia, glicine e mugugno) e a chiudere di salvia e di speziato. Gusto: Morbido, armonico ed elegante, con corpo snello e con acidità presente e ben armonizzata.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821