



V23050075

Bottega Brut Millesimato - cl 75

Il Bottega Millesimato Brut presenta il fascino e la personalità tipici degli spumanti, vini ottenuti con una particolare e complessa tecnica enologica che porta alla formazione delle bollicine e del relativo perlage. La presenza delle bollicine, oltre a stimolare le papille gustative aumentando la percezione dei sapori, rende gli spumanti versatili e facili da abbinare.

Area di Produzione: Veneto

Piante per Ettaro: 3000 - 4000

Sistema di Allevamento: Sylvoz

Vendemmia: Metà Settembre

Resa per Ettaro: 140 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

Per la produzione di questo vino si impiega un blend di diverse varietà (glera, chardonnay e pinot) coltivate nei territori che presentano le condizioni per ottenere uve adatte alla spumantizzazione: il clima temperato, la buona esposizione, i suoli drenanti, calcareo-argillosi e la fertilità moderata consentono di mantenere una buona acidità e ottimi profumi.

Processo Produttivo

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 scioglie nel vino rendendolo «spumante». Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.





Caratteristiche Organolettiche:

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.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol, % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 10-13

Acidità, g/l: 5,00 - 6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Perfetto da gustare come aperitivo e nei cocktails, si abbina egregiamente con antipasti, primi piatti a base di sughi di mare, pesce (al vapore, al forno o in cartoccio) e carni bianche come pollo e tacchino.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliati: Flute.

Premi

Silver Medal - Korea Wine Challenge - KR
(2019)