DRINKS.

Bottega Prosecco Brut Gold Treviso DOC 2019 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408059
Alcool	11%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Bottega SpA, Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega 2, Bibano di Godega di Sant’Urbano 31010, Italia
Marque	Bottega
Type	Prosecco
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Léger et harmonieux avec un parfum de pommes vertes, de poires, d'agrumes, de fleurs blanches, d'acacia, de lys, de sauge et d'épices, ainsi qu’une acidité équilibrée.
Désignation commerciale	Prosecco
Détails	Élaboré à partir de 85% de Glera, 7.5% de Chardonnay et 7.5% de Pinot Noir
Honneurs	International Wine & Spirit Competition 2019: Bronze Concours Mondial de Bruxelles 2019: Argent International Wine & Spirit Competition 2017: Argent Concours Mondial de Bruxelles 2017: Or International Wine Challenge 2017:

	Bronze International Wine Challenge 2016: Bronze International Wine & Spirit Competition 2012: Argent
Etiquette	minimaliste
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	6-8 degrés
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, légumes, viandes blanches

Description

Ce n'est pas tous les jours qu'on voit une bouteille sur la table entièrement enveloppée d'or brillant. Dans ce sens, le Bottega Prosecco Brut est un cas particulier. Heureusement, l'aspect extérieur correspond tout autant à la qualité du contenu. Le luxueux Prosecco provient de la province de Trévise, dans la région de Vénétie, où la société Bottega SpA prend soin de vignobles cultivés biologiquement. Dès le début du XXe siècle, la famille Bottega s'est fait un nom dans le commerce du vin et dans la production de grappa. En 1977, Aldo Bottega a fondé la Distilleria Bottega, qui a été complétée par une cave à vin en 1992. Aujourd'hui, quatre œnologues se consacrent à la production de vins, de vins mousseux, de grappas et de liqueurs de la plus haute qualité, et ce à partir des raisins cultivés. Le Spumante doré est produit principalement à partir de raisins Glera, récoltés à partir de la mi-septembre et pressés le plus rapidement possible. La fermentation du moût se déroule sur 40 jours à 14-15°C. Ensuite, le vin mûrit sur lies. Le Prosecco doit être bu dans une flûte à vin mousseux, à la température la plus basse possible, et consommé dans les 18 mois. Les arômes principalement fruités et fleuris se marient bien avec diverses entrées, légumes, risotto et fruits de mer. Le Prosecco peut être servi pur, comme apéritif ou dans un cocktail.