DRINKS.

Bottega Prosecco Brut Alexander Treviso DOC 2023 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40926823
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	Robe: jaune paille avec des reflets dorés, perlage fin et persistant. Nez: arômes fruités de pomme, de pêche, d'agrumes et de délicates notes florales. Bouche: fraîche, délicate, équilibrée, avec un mélange harmonieux d'acidité et de douceur.
Désignation commerciale	Prosecco
Détails	Élaboré à 100% à base de Glera
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	2023
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, pizzas & pâtes, risotto, viandes rouges

Description

Le Bottega Brut provient de la province de Trévise, dans la région de la Vénétie, où la société Bottega SpA entretient des 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, à laquelle une cave à vin a été ajoutée en 1992. Aujourd'hui, quatre œnologues travaillent pour produire des vins, des vins mousseux, des grappas et des liqueurs de la plus haute qualité à partir des vignes cultivées. Ce Prosecco est vinifié à partir de raisins Glera et le moût est fermenté dans des cuves en acier inoxydable. La seconde fermentation se déroule dans des cuves sous pression avec une filtration finale. Le Prosecco doit être bu dans une flûte à vin mousseux à la température la plus basse possible (4° à 5° C) et il peut être conservé pendant au moins 1 an. Excellent à l'apéritif et dans les cocktails, c'est aussi un vin polyvalent idéal. Il se marie particulièrement bien avec les pâtes, le risotto, les plats de poisson ou de viande et les légumes, ainsi qu'avec la pizza.