DRINKS.

Bottega/Alexander Spumante Brut Non Vintage 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704410
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	Nez: bouquet légèrement fruité. Bouche: sèche et douce, acidité harmonieuse avec des arômes de fruits agréables.
Désignation commerciale	Prosecco
Détails	Fermenté à partir du cépage Glera et vieilli principalement dans des cuves en acier
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon

Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	2018
En accord avec	Apéro

Description

La cave Casa Bottega trouve ses origines en 1635 avec le premier vigneron de la famille, sur les collines près de Molinetto della Croda. Au début, la famille Bottega n'était que des fermiers, cultivant la terre en location auprès des comtes de Collalto. Mais les choses ont changé dès que les agriculteurs sont devenus indépendants des comtes. Près de 300 ans plus tard, le destin de Casa Bottega a pris un nouveau cours avec Domonico Bottega. Il n'était pas seulement un marchand de vin, mais aussi un œnologue passionné qui pouvait identifier les meilleurs raisins du vignoble d'un simple coup d'œil. Cependant, Domenico avait aussi une passion pour la grappa. Son fils Aldo a développé ses propres techniques de distillation de la grappa, ce qui a donné naissance à la première grappa de cépage. Avec sa femme, il a fondé la distillerie Bottega dans la province de Trévise en 1977. Après sa mort, son fils Sandro a repris la distillerie et a conduit la Casa Bottega à une plus grande renommée grâce à un nouveau système de distillation, qui a réduit la teneur en alcool de la grappa et l'a donc rendue plus douce. Ce n'est qu'en 1992 que le premier Prosecco Spumante a été produit sous la marque "Il Vino die Poeti" et que la cave a été ajoutée à la distillerie pour ouvrir de nouveaux marchés. Après seulement trois ans, la cave a relancé la boisson traditionnelle Fragolino. En 2007, Casa Bottega a déménagé dans des locaux plus grands, dans la région de Venise, dans une ancienne ferme du XVIIe siècle entourée de 10 hectares de vignobles. Ce savoir-faire séculaire, transmis de génération en génération, a porté ses fruits: les produits de Casa Bottega ont remporté 350 prix. La distillerie Bottega est surtout connue pour ses produits fins dans des emballages nobles. Sandra Bottega a conçu elle-même les bouteilles soufflées à la bouche. Le millésime 2018 de l'Alexander Spumante Brut est principalement composé des meilleurs raisins de Glera, qui sont fermentés et vieillis dans des cuves en acier, afin de maintenir leur propre arôme.