

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.