



V23083075

Prosecco DOC Spumante Brut - cl 75

Bottega Gold è un Prosecco DOC, ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Glera coltivate nella zona collinare della provincia di Treviso. Bottega Gold è stato definito lo "Spumante Glamour" che si caratterizza per la bottiglia dalla distintiva livrea dorata.

Area di Produzione: Provincia di Treviso (Veneto)

Vitigno: Glera (85% min.), Chardonnay, Pinot

Piante per Ettaro: 3000-3500

Sistema di Allevamento: Doppio capovolto

Vendemmia: Da metà settembre

Resa per Ettaro: 140 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > L'area di coltivazione delle uve Glera è situata nella zona collinare della provincia di Treviso fino alle pendici di Valdobbiandene, in prossimità alle Prealpi Venete ed è caratterizzata da inverni lunghi ma non eccessivamente freddi ed estati calde ma non afose.
- > La vite in queste zone cresce su terreni di natura diversa, con una variabilità di suoli, esposizioni, pendenze che fanno di questo Prosecco un vino dalle tante sfumature.
- > I terreni collinari sono soggetti ad elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte. Questa differenza di temperatura permette di sviluppare aromi più fini, eleganti ed allo stesso tempo più intensi.

Processo Produttivo

- > Le uve vengono raccolte e portate velocemente in cantina per preservarne la qualità ed evitare alterazioni che potrebbero essere provocate da:
 - > ossidazioni precoci;
 - > contaminazioni microbiche;
 - > esposizione al sole.
- > Si procede alla pressatura che viene eseguita in modo «soffice» con basse pressioni, per estrarre i composti indispensabili al corpo e alla struttura, evitando alte pressioni con il rischio di compromettere la qualità del vino.
- > Il mosto viene mantenuto a bassa temperatura in vasche di acciaio e depurato dalle sostanze che potrebbero sviluppare aromi pesanti e sgradevoli.
- > La fermentazione viene svolta parzialmente a partire dal mosto. L'intero processo dura circa 40 giorni e viene condotto ad una temperatura controllata di 14-15 °C con l'aggiunta di lieviti selezionati.
- > Al termine della fermentazione il vino viene lasciato a contatto con i lieviti non più attivi, i quali grazie al processo di autolisi rilasciano delle sostanze importanti per il corpo, la struttura e l'aromaticità del vino.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Brillante, giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Olfatto: Tipico, caratteristico e raffinato con note fruttate (in particolare mela verde, pera, agrumi), floreali (fiori bianchi, acacia, glicine e mugugno) e a chiudere di salvia e di speziato.

Gusto: Morbido, armonico ed elegante, con corpo snello e con acidità presente e ben armonizzata.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 12

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Aperitivo e occasioni speciali. Baccalà mantecato, risotto al Prosecco, filetto di branzino al sale.



Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.

Bicchieri Consigliati: Flute.

Prodotto disponibile nelle capacità: 20 cl; 75 cl; 150 cl; 300 cl.





Premi



Gold Medal - The Prosecco Masters - The Drinks Business - UK (2026) VTG 2024

Bronze Medal - IWSC - International Wine & Spirit Competition - UK (2025) - VTG 2024

Silver Medal - The Prosecco Masters, The Drinks Business - UK (2025) - VTG 2023

Silver Medal - Mundus Vini - DE (2025)

91/100 - Decanter - Panel tasting - UK (2024)

Bronze Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2024) - VTG 2022

90/100 - James Suckling - USA (2024) - VTG 2022

Silver Medal - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2023)

Silver Medal - Mundus Vini - DE (2022)

Silver Medal - Light & Fruity category, Glass of Bubbly Magazine - UK (2021)

Gold Medal - The Drinks Business, The Prosecco Masters - UK (2021)

3 Rosoni - Guida Ais - IT (2020)

Gold Medal - The Champagne & Sparkling Wine World Championship (CSWWC) - (UK) 2020

86/100 points Mundusvini, The Grand International Wine Award (2020)

Silver Medal - Sakura Japan Women's Wine Awards - JP (2020)

91/100 - Falstaff Magazine - Sparkling Trophy (2019)

Bronze Medal - IWS - International Wine & Spirit Competition - UK (2019)

Bronze Medal - Korea Wine Challenge - KR (2019)

Bronze Medal - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2019)

91/100 - Falstaff Magazine - Prosecco Trophy (2019)

Silver Medal - Concours Mondial de Bruxelles - BE (2019)

Commended - SWA The Sommelier Wine Awards - UK (2019)

Gold Medal - Gilbert & Gaillard International Competition - FR (2019)

Silver Medal - The Prosecco Masters, The Drinks Business - UK (2019)

Silver Medal - Sélections Mondiales des Vins - CA (2018)

Gold Medal - The Fifty Best (Sparkling Wines) - USA (2018)

Master - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2018)

Silver Medal - IWSC International Wine & Spirit Competition - UK (2017)

Gold Medal - Concours Mondial de Bruxelles - BE (2017)

Commended - DWWA Decanter World Wine Awards - UK - 2017 - Bottega Gold

Silver Medal - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2017)

Bronze Medal - IWC International Wine Challenge - UK (2017)

Bronze Medal - International Wine Challenge - UK (2016)

Silver Medal - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2016)

Silver Medal - Sakura Awards JPN (2016)

Best at Show Quality at TRT Radeshow Frontier Magazine - UK (2015) - cl 20

Master - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2015)

2 Stars - Bellavita Awards - UK (2015)

Bronze Medal - Decanter Asia Wine Awards - Hong Kong (2015)

Silver Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2015)

Gran Menzione - Mostra dei vini di collina nella terra di Conegliano-Valdobbiadene DOCG - Italy (2014)

Best Buy Onboard product - Ispy UK (2014)

Bronze Medal - Decanter Asia Wine Awards - Asia (2013)

Arc Best Beverage Award - Airline Retail Conference - UK (2013-2012)

Silver Award - International Wine & Spirit Competition - UK (2012)

Bronze Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2012)

Best Partnership Initiative of the Year Frontier Awards - UK (2011)

3 sterne - Prowein Premium Select Wine Challenge - Germany (2011)

Gold Medal - Buyers Forum Award, Frontier Awards - UK (2010)

