



V23038075

### Pinot Nero Spumante Brut Rosé - cl 75

Bottega Rose Gold è un vino spumante Brut ottenuto dalla vinificazione in rosato delle uve Pinot Nero.

**Area di Produzione:** Lombardia

**Vitigno:** Pinot Nero

**Piante per Ettaro:** 4500

**Sistema di Allevamento:** Cordone speronato, Guyot

**Vendemmia:** Fine Agosto - Inizio Settembre

**Resa per Ettaro:** 70-80 q/Ha

#### Caratteristiche:

##### Area di Produzione

- > Sulla riva destra del Po, a sud della Lombardia, si estende questa terra di dolci colline caratterizzata da condizioni climatiche e geomorfologiche estremamente favorevoli alla coltivazione della vite.
- > Il clima è temperato, con elevate escursioni termiche, asciutto d'inverno e ventilato d'estate.
- > Il suolo presenta terreni di tipo sedimentario con marne costituite, in ugual quantità, da calcare e argille fini.

##### Processo Produttivo

- > Le uve vengono vendemmiate manualmente e, dopo la diraspatura, il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 24 ore a 5 °C.
- > La macerazione a freddo permette di sviluppare:
  - > sostanze coloranti;
  - > aromi primari dell'uva presenti nella parte interna della buccia;
- > la bassa temperatura permette di non far partire la fermentazione ed inoltre consente una minore estrazione di tannini e polifenoli che conferirebbero al vino sapore amaro ed astringenza.
- > Il mosto rosato viene poi separato dalle bucce per mezzo di una pressatura soffice e viene fatto fermentare ad una temperatura controllata di 18 °C.
- > Il vino base subisce una seconda fermentazione secondo il metodo Martinotti, ad una temperatura controllata di 14 °C con l'aggiunta di lieviti selezionati.
- > Successivamente il vino viene lasciato riposare sulle fecce per una completa maturazione.
- > Infine il vino viene filtrato, imbottigliato e lasciato riposare in bottiglia, prima di essere messo in commercio in modo che i diversi componenti possano ritrovare il loro equilibrio.





### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Brillante, colore rosa tenue, perlage fine e persistente.

**Olfatto:** Intenso, complesso, elegante, caratterizzato da sentori floreali e dominato da note fruttate, tra cui spiccano i frutti di bosco, in particolare ribes e fragoline di bosco.

**Gusto:** Fresco, delicato, vellutato e di ottima struttura; corpo marcato e in equilibrio con l'acidità, presenta una buona persistenza retro olfattiva.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 11,5%

**Zuccheri, g/l:** 10-12

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo, grazie alla sua versatilità è un eccellente vino da tutto pasto. Si abbina molto bene a piatti a base di legumi e insalate di riso o quinoa con verdure di stagione. In particolare, è ottimo in abbinamento a gustosi risotti con verdure, torte salate, hummus di ceci con crudité, verdure arrostiti e saltate con salsa di soia e sesamo, insalate di fagioli borlotti o cannellini. È piacevole anche come dopocena.



**Da consumare preferibilmente:** Entro 18 mesi.

**Bicchieri Consigliati:** Flute.

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

## Premi



**Gold Medal** - Summer Days category, Glass of Bubbly Magazine - UK (2021)

**87/100 points** Mundusvini, The Grand International Wine Award (2020)

**Silver Medal** - Korea Wine Challenge - KR (2019)

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

**Bronze Medal** - The Asian Rosé Masters - HK (2018)

**Gold Medal** - Sakura Japan Women's Wine Awards - JP (2018)

**88/100 points** - James Suckling.com USA (2018)

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

**Commended** - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2017)

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

**Silver Medal** - Sakura Awards Japan (2017)

**Bronze Medal** - The Global Pinot Noir Masters - UK (2017)

**Silver Medal** - Cathay Pacific Hong Kong International Wine and Spirit Competition - HK (2016)

**Bronze Medal** - China Wine & Spirits Awards - HK (2016)

**Gold Medal** - Sakura Awards Japan (2016)

**Bronze Medal** - The Global Pinot Noir Master The Drinks Business - UK (2016)

**Bronze Medal** - Cathay Pacific Hong Kong International Wine and Spirit Competition - HK (2015)

**2 Stars** - Bellavita Awards - UK (2015)

**Silver Medal** - Sakura Japan Women's Wine Award - Japan (2015)

**Silver Medal** - The Global Rosé Masters, Drink Business - UK (2014)

**Bronze Award** - International Wine & Spirit Competition - UK (2013)