



V23045075A

### Pinot Nero Spumante Brut - cl 75

Il Bottega Diamond è un vino spumante Brut ottenuto con metodo Charmat Lungo mediante vinificazione in bianco delle uve Pinot Nero. La bottiglia, impreziosita da una serie di brillantini disposti a formare il nome Bottega, conferisce il tocco finale a questo prodotto sottolineandone il valore, l'eleganza e la raffinatezza.

**Area di produzione:** Lombardia, Italia

**Vitigno:** Pinot Nero

**Piante per ettaro:** 4500

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

**Vendemmia:** Fine agosto - Primi giorni di settembre

**Yield per Hectare:** 70-80 q/Ha

#### Caratteristiche:

##### Area di Produzione

- > Sulla riva destra del Po, all'estremo sud della regione Lombardia ('oltre il Po'), 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 ed argille fini.

##### Processo Produttivo

Le uve vengono raccolte a mano e questo permette di:

- > evitare la presenza di materiali estranei come frammenti di foglie, tralci, pezzi di corteccia che potrebbero influire negativamente sul profilo sensoriale del vino;
- > ridurre lo schiacciamento e la rottura degli acini con fuoriuscita di mosto (ammottamento) e conseguente precoce ossidazione dello stesso che porterebbe a decremento del potenziale polifenolico;
- > diminuire la presenza percentuale di acini o grappoli compromessi da malattie o ancora non perfettamente maturi.
- > Si procede alla vinificazione in bianco delle uve, con immediata separazione delle bucce dal mosto per mezzo di una pressatura soffice.
- > Il vino base viene poi sottoposto alla seconda fermentazione eseguita in autoclave secondo il metodo Charmat Lungo:
  - > si aggiungono i lieviti selezionati specifici per questa metodica di vinificazione;
  - > la temperatura viene impostata a 14/15 °C per scongiurare il rischio di rallentamenti o blocchi di fermentazione e per evitare una diminuzione della ricchezza e della finezza degli aromi e un'alterazione del colore;
  - > al termine della processo fermentativo il vino viene lasciato per lungo tempo in affinamento sulle fecce.





- > L'intero processo ha una durata di almeno 3 mesi durante i quali si esegue una agitazione giornaliera della massa per rimettere in sospensione i sedimenti della fermentazione; questa operazione favorisce un maggiore e più intenso contatto del vino con le fecce con conseguente arricchimento della sua struttura e aumento della complessità del suo profilo sensoriale.
- > Infine viene stabilizzato ad una temperatura di -5 °C per essere poi filtrato ed imbottigliato.

#### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Giallo paglierino, brillante, perlage fine e persistente.

**Olfatto:** Bouquet complesso, elegante e raffinato, caratterizzato da leggeri e piacevoli sentori di crosta di pane e lievito con una delicata sfumatura floreale in chiusura.

**Gusto:** Pieno, rotondo e morbido, dotato di ottima struttura e persistenza retro olfattiva, si caratterizza per la sapidità, l'equilibrata acidità, gli aromi di frutta gialla che, sul finale, virano verso la mandorla dolce.

#### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 12%

**Zuccheri, g/l:** 4-8

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti, risotti, piatti a base di pesce (in particolare crostacei) e di verdura, anche crudi, carni bianche saporite, formaggi e dessert.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 18 mesi



**Bicchieri Consigliati:** Flute.

## Premi

**Bronze Medal** - Decanter Asia Wine Awards - HK (2015)

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

**Silver Award** - Best Drinks Launch of the Year - UK (2010)

