



V23049075

Stefano Bottega Millesimato Brut - cl. 75

Stefano Bottega Millesimato Brut presenta il fascino e la personalità tipici degli spumanti, vini ottenuti con una particolare e complessa tecnica enologica che porta alla formazione delle bollicine e del relativo perlage. La presenza delle bollicine, oltre a stimolare le papille gustative aumentando la percezione dei sapori, rende gli spumanti versatili e facili da abbinare. Ha origine da una speciale selezione di uve Glera e Chardonnay, si caratterizza per l'inconfondibile carica aromatica.

Area di Produzione: Veneto

Piante per Ettaro: 3.000 - 4.000 piante per ettaro

Resa per Ettaro: 140 q/Ha

Sistema di Allevamento: Sylvoz

Vendemmia: Metà Settembre

Caratteristiche:

Area di Produzione

Per la produzione di questo vino si impiega un blend di diverse varietà (Glera e Chardonnay) coltivate nei territori che presentano le condizioni per ottenere uve adatte alla spumantizzazione. Il clima temperato, la buona esposizione, i suoli drenanti, calcareo-argillosi e la fertilità moderata consentono di mantenere una buona acidità e ottimi profumi.

Processo Produttivo

Le uve, generalmente raccolte attorno alla metà di settembre, vengono portate velocemente in cantina in modo da evitare danni meccanici, ossidazioni precoci, contaminazioni microbiche e l'esposizione degli stessi al sole che potrebbero provocare alterazioni del prodotto, compromettendone la qualità.

Si procede con la diraspatura e la pressatura soffice, in modo da separare le bucce dal mosto e infine con la decantazione ovvero con la pulizia del mosto. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio, successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati.

Sulla base del metodo Charmat la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, una particolare vasca in acciaio pressurizzata che permette il controllo puntuale sia della pressione che della temperatura, mantenuta a 15-16 °C per preservare la fragranza e gli aromi tipici delle uve d'origine. Durante la trasformazione degli zuccheri in alcol, i lieviti rilasciano naturalmente l'anidride carbonica che si scioglie nel vino rendendolo "spumante".

Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino con perlage fine e persistente

Olfatto: Al naso presenta delicati sentori fruttati di mela e pesca, in particolare, e una elegante nota floreale che ricorda l'acacia.

Gusto: Secco, vivace, fresco, abbastanza morbido, si caratterizza per la piacevole sapidità e per la bilanciata acidità.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol, % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 11-12

Acidità, g/l: 5,0 - 6,5

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Perfetto da gustare come aperitivo e nei cocktails, si abbina egregiamente con antipasti, primi piatti con condimenti di mare, pesce (al vapore, al forno o in cartoccio) e carni bianche come pollo e tacchino.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliato: Flute.