



V23074075

Spumante Venezia DOC Brut - cl 75

Bottega White Gold è un Venezia DOC, ottenuto dalla vinificazione di uve Glera, Chardonnay e Pinot. È un vino spumante Brut di grande carattere, fresco ed elegante, espressione del territorio da cui originano le uve, compreso tra le province di Treviso e di Venezia.

Area di Produzione: Province di Treviso e di Venezia

Vitigno: Glera, Chardonnay, Pinot

Piante per Ettaro: 2.500-3.000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Sylvoz

Vendemmia: Metà settembre

Resa per Ettaro: 140 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

L'area della DOC Venezia si estende dalla zona pedecollinare della provincia di Treviso fino al mare Adriatico (provincia di Venezia), ovvero dai colli di Conegliano alla laguna di Caorle. È caratterizzata da un clima "temperato umido", grazie alla protezione offerta a nord dalle vicine Dolomiti e alla prossimità del mare e delle aree lagunari. I suoli sono costituiti da materiale alluvionale derivante dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini e trasportato dai fiumi Piave e Livenza. La zona dell'alta pianura presenta una elevata concentrazione di ciottoli e ghiaia che rende il terreno leggero, drenante e non troppo fertile, caratteristiche ottimali per la coltivazione della vite. È in queste aree che si coltivano le uve di grande qualità che danno vita a questo spumante.

Processo Produttivo

- > I grappoli delle tre varietà che costituiscono il blend vengono generalmente vendemmiati attorno alla metà di settembre.
- > Le uve vengono portate velocemente in cantina per preservarne la qualità ed evitare alterazioni che potrebbero essere provocate da: danni meccanici, ossidazioni precoci, contaminazioni microbiche, esposizione al sole.
- > Si procede con la diraspatura, la pressatura soffice delle uve, in modo da separare le bucce dal mosto, e infine con la decantazione ovvero con la pulizia del mosto.
- > Il 5% - 10 % della cuvee di partenza prevede un periodo in barrique di 6 mesi. Le barrique utilizzate per questo vino sono alcune in rovere Francese media tostatura mentre altre in legno di Acacia leggermente tostate. Il legno Francese di Rovere è un legno che conferisce al vino eleganza e cede tannini nobili, mentre l'Acacia dona dolcezza e un tannino meno aggressivo, con un bouquet che ricorda il miele e la vaniglia.
- > La prima fermentazione si completa in vasche di acciaio, successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati.
- > Sulla base del metodo Martinotti 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 14 °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 discioglie 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 riflessi dorati, perlage fine e persistente.

Olfatto: Elegante e raffinato è caratterizzato al naso da sentori fruttati (in particolare mela e pesca), da delicati aromi floreali (biancospino su tutti) e presenta in chiusura una nota che ricorda il miele e una particolare aromaticità da frutta secca.

Gusto: Morbido ed avvolgente, al palato presenta un perfetto equilibrio tra la freschezza dell'uva Glera, il corpo dell'uva Chardonnay e l'acidità dell'uva Pinot.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 10-13

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, è particolarmente indicato in abbinamento a primi piatti a base di pesce o di verdure (perfetto con i risotti ai frutti di mare o ai piselli), a pesce alla griglia, a crostacei e molluschi. Si sposa in ugual misura con carni bianche (come pollo e tacchino) e con i piatti a base di verdura.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliato: Flute.

Premi

Silver Medal - SWA The Sommelier Wine Awards - UK (2019)

Silver Medal - DAWA Decanter Asia Wine Awards - HK (2018)

Bronze Medal - IWSC - International Wine and Spirit Competition - UK (2018)

