



V23200075

Prosecco DOC Biologico Spumante Extra Dry - cl 75

Il Prosecco Biologico DOC Bottega è uno Spumante Extra Dry ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate coltivate in osservanza dei dettami del protocollo biologico. Si distingue per la pronunciata intensità aromatica, per la sua briosità e per le inconfondibili caratteristiche organolettiche.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Glera

Piante per Ettaro: 2500-3000

Sistema di Allevamento: Cappuccina modificata - Sylvoz

Vendemmia: Da metà settembre

Resa per Ettaro: 90 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

L'obiettivo principale della "viticoltura biologica" è la gestione del suolo: attraverso il mantenimento dell'humus e dell'attività dei microrganismi e per mezzo dell'arricchimento del terreno con gli elementi nutritivi, si garantisce la sua naturale fertilità. Le sostanze consentite nella viticoltura biologica sono i concimi naturali, i minerali provenienti da fonti naturali, i sottoprodotti della pianta, le alghe e i microelementi; bandita di fatto la "chimica" dal vigneto. In quest'ottica l'azienda Bottega utilizza le vinacce esauste per la pacciamatura lungo il filare in modo da proteggere le radici, evitando così anche la crescita delle infestanti e quindi l'uso degli erbicidi.

Le uve utilizzate per la produzione di questo vino provengono da un'area caratterizzata da un microclima ideale per la coltivazione dell'uva glera che qui trova le condizioni perfette di temperatura, di umidità, di esposizione e di disponibilità idrica e nutritiva. Presenta inverni lunghi ma non eccessivamente freddi, estati calde ma non afose ed è soggetta ad elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte che permettono la produzione e l'accumulo di aromi più fini, eleganti ed allo stesso tempo più intensi.

Processo Produttivo

Le uve vengono raccolte generalmente a metà settembre. Si procede con la diraspatura, la pressatura soffice e infine con la pulizia del mosto. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, una particolare vasca in acciaio che permette il controllo puntuale sia della pressione che della temperatura che viene mantenuta a 14 °C per preservare la fragranza e gli aromi tipici delle uve di partenza. 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. Il Prosecco Biologico Bottega presenta una ridotta concentrazione di solfiti (in accordo con il regolamento UE n. 203 del 2012 che prevede a questo proposito una riduzione di 50 mg/l rispetto ai vini convenzionali).





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino con perlage fine e persistente.

Olfatto: Elegantemente floreale e fruttato, con evidenti sentori di mela matura (tipico delle uve da agricoltura biologica che tendono ad una leggera ossidazione)In chiusura una piacevole nota minerale.

Gusto: Fresco, delicato, morbido, presenta una acidità gradevole e non spigolosa.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 14-16

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e per la preparazione di cocktail, è un vino da tutto pasto che si abbina egregiamente con gli antipasti di mare crudi e cotti, i primi piatti (sia pasta che di riso), il pesce, le carni bianche, i salumi ed i formaggi freschi.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliato: Flute.