



GASTRONOMIA

MONDO VINO

VIAGGI DEL GUSTO

MONDO LIBRO

VIAGGI E MOTORI

FASHION E LUSO

CONDIVIDI     

BOTTEGA GOLD E ROSE GOLD, SPLENDE BOTTIGLIE MA ECOLOGICHE

Roberto Vitali

29/07/2020

La metallizzazione avviene con l'impiego di vernice ad acqua, evitando l'evaporazione di solventi dannosi

Gold, Rose Gold e le altre iconiche bottiglie metallizzate della collezione degli spumanti Bottega sono caratterizzate dall'inizio del 2020 da un processo di lavorazione ecologico che prevede l'impiego di vernice ad acqua. Non si determina quindi il rischio di evaporazione di solventi dannosi per l'ambiente nel corso dell'iter produttivo della bottiglia.

Nello specifico queste bottiglie di immediato impatto visivo sono il risultato di un articolato processo di metallizzazione, che ha inizio con il controllo a priori di ogni pezzo e l'eliminazione di quelli che presentano anche piccole imperfezioni. Quindi ogni bottiglia viene tappata, pulita prima manualmente con un panno umido e quindi a seguire con una pistola ad aria compressa per rimuovere le impurità residue. Segue un primo passaggio con vernice ad acqua trasparente legante e immediatamente dopo l'asciugatura in forno a 130°C per 60 minuti. La metallizzazione si completa sottovuoto con la fusione dell'alluminio. A questo punto le bottiglie vengono ripassate con una vernice ad acqua colorata, che regala la tonalità desiderata. Per la versione Gold viene impiegata anche una minima quantità d'oro: si stima 1 grammo per circa 40 bottiglie. Segue una nuova asciugatura in forno a 80°C per 30 minuti. Concluso il procedimento, ogni pezzo è sottoposto a un controllo visuale e a un controllo di qualità. Superato questo ultimo step le bottiglie vengono inviate in cantina per essere infine riempite con il vino di riferimento.

 Ricerca libera

Vuoi pubblicizzare
la tua attività su
Goloso & Curioso?

CONTATTACI

NEWS ED EVENTI

GUARDA TUTTE LE
NEWS >

RICETTE

GUARDA TUTTE LE
RICETTE >PUBBLICA IL TUO
VIDEO

Bigoli con le sarde

Introducing Italy with Audley
Travel

LEGGI INFO >

La scelta della vernice ad acqua è in linea con la filosofia di **Bottega** spa., che ha fatto della sostenibilità uno dei cardini della propria attività d'impresa. A questo proposito l'azienda utilizza energia certificata da fonti rinnovabili. Ha investito in un impianto di climatizzazione geotermica, tanto per il riscaldamento d'inverno quanto per il condizionamento d'estate. In distilleria un sistema di ricircolo dell'acqua utilizzata nel processo di distillazione riduce drasticamente il consumo nell'intero processo. Il risparmio è stimato in 5 milioni di litri d'acqua per ogni campagna di distillazione. I vigneti che circondano la sede **Bottega** rispettano i criteri guida dell'agricoltura biologica. In questo modo viene evitata ogni anno la dispersione di 500 kg di sostanze chimiche di sintesi.

Gold & Rose Gold

Bottega Gold è un Prosecco Doc spumante Brut, ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Glera, coltivate nelle zone collinari della provincia di Treviso. Questa zona è situata in prossimità delle Prealpi venete ed è caratterizzata da un clima perfetto per questa varietà di uve autoctone. I vigneti si trovano in zona collinare, in un territorio di assoluto valore paesaggistico e di grande tradizione vitivinicola. Le uve vengono raccolte a mano; quindi in cantina delicatamente pressate. Il mosto così ottenuto viene mantenuto in contenitori d'acciaio a una bassa temperatura per mantenerne inalterata la freschezza. Segue la fermentazione in autoclave per quasi 40 giorni a una temperatura controllata di 14-15° C con l'aggiunta di lieviti selezionati (metodo Charmat). **Bottega Gold** si caratterizza per gli eccezionali profumi fruttati di mela, pera e frutta esotica e per il sapore fresco con retrogusto asciutto e fruttato. Perfetto come aperitivo, si presta egregiamente alla preparazione di gustosi cocktail (Bellini, Rossini). È inoltre uno spumante da tutto pasto: dagli antipasti, ai primi piatti di qualsiasi tipo e a secondi di pesce.

Bottega Rose Gold è un vino spumante Brut ottenuto dalla vinificazione in rosato di uve di Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. Questa zona della Lombardia è largamente apprezzata dai viticoltori. I vigneti si estendono principalmente sulle colline (100-300 metri sul livello del mare), dove il suolo è caratterizzato da sedimentaria marina con argilla fine. Le uve vengono raccolte a mano e vinificate a temperatura controllata. Le bucce rimangono a contatto con il mosto per 24 ore. Mosto e bucce vengono poi separate con una pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 18° C. Successivamente il vino ottenuto passa attraverso la presa di spuma. La seconda fermentazione si determina in recipienti di acciaio, secondo il metodo Charmat, a una temperatura controllata di 14° C e dura 60-90 giorni. **Bottega Rose Gold**, che si caratterizza per l'inconfondibile color pesca, appare brillante, con un perlage fine e persistente. Il profumo è spiccatamente floreale, con sentori di frutti di bosco, soprattutto ribes e fragoline di bosco. Il sapore è fresco, con una buona acidità, armonico, delicato e persistente. A tavola può essere definito come un vino da tutto pasto, che si abbina particolarmente bene con insalate, piatti vegetariani, sushi, pesce e formaggi.

CONDIVIDI     

INDIETRO

ACQUISTA SU AMAZON



ACQUISTA ➤



MACCHINE DA CUCIRE