



CASA BOTTEGA 'S' PROSECCO DOC BRUT



V13071075

Prosecco DOC Treviso Brut - cl 75

Il Casa Bottega 'S' Prosecco DOC Treviso, è uno spumante Brut ottenuto dalla vinificazione di uve Glera coltivate in una zona caratterizzata da condizioni climatiche e morfologiche ottimali per il raggiungimento di una perfetta maturazione. È l'espressione autentica di un territorio di rara bellezza, nel quale l'attività della coltivazione della vite risale a tempi antichissimi. Ed è la sintesi della Storia vitivinicola della famiglia Bottega, una storia lunga quattro secoli, a partire da quando i primi antenati della famiglia cominciarono a coltivare la vite come fittavoli, fino ad arrivare a oggi con la produzione e la commercializzazione di vini apprezzati e richiesti in tutto il mondo. La bottiglia in vetro quercia di foggia tradizionale contribuisce a sottolinearne la storicità, il valore e la qualità.

Area di Produzione: Provincia di Treviso (Veneto) - Italy

Vitigno: Glera

Piante per Ettaro: 2500-3000

Sistema di Allevamento: Cappuccina modificata - Sylvoz

Vendemmia: Dalla metà di settembre

Resa per Ettaro: 130 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > L'area di coltivazione delle uve Glera utilizzate per la produzione di questo vino, si estende su terreni pianeggianti o poco pendenti di origine alluvionale, argillosi e di medio impasto
- > Quest'area è caratterizzata da un clima mite e da regimi idrici abbastanza regolari, condizioni che favoriscono il raggiungimento di livelli ottimali sia in termini di equilibrio acido che di valori zuccherini.

Processo Produttivo

- > Le uve vengono raccolte quando le analisi sensoriali effettuate sugli acini in vigneto e le analisi degli indici di maturazione evidenziano una naturale acidità e una buona mineralità (indotta dal terreno).
- > I grappoli, generalmente raccolti attorno alla metà di settembre, vengono portati velocemente in cantina per evitare danni meccanici e ossidazioni precoci.
- > Si procede con la diraspatura e la pressatura soffice delle uve in modo da separare le bucce dal mosto e infine con la decantazione, ovvero 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, a una temperatura che viene mantenuta a 14 °C, per preservare la fragranza e gli aromi tipici presenti nelle uve d'origine.
- > Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.





CASA BOTTEGA 'S' PROSECCO DOC BRUT



Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

Olfatto: Apre con note fruttate di mela, pera e agrumi mediterranei, per evolvere verso piacevoli sentori di fiori bianchi di campo.

Gusto: Fresco e delicato, al palato richiama in particolare gli aromi fruttati e presenta un'acidità e una morbidezza che si fondono in modo armonico.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 10-13

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 antipasti crudi di pesce (carpaci e tartare su tutti), con pasta e risotti, con secondi piatti di pesce e carne e anche con preparazioni a base di verdure. Da provare in abbinamento con verdure pastellate o frittiture di pesce.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchiere Consigliato: Flute.