



# CASA BOTTEGA 'S' ROSÉ BRUT SPARKLING WINE



V13072075

## Pinot Nero Spumante Brut Rosé - cl 75

Il Casa Bottega 'S' Rosé, è uno spumante Brut ottenuto dalla vinificazione in rosato di uve Pinot Nero coltivate nell'Oltrepò Pavese. È un prodotto che esprime la tipicità del vitigno da cui origina e la cura e l'attenzione rivolte ai diversi dettagli, a partire dall'uva fino ad arrivare al vino, che da sempre contraddistinguono l'azienda Bottega. È inoltre 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 di foggia tradizionale contribuisce a sottolinearne la storicità, il valore e la qualità.

**Area di Produzione:** Lombardia

**Vitigno:** Pinot Nero

**Piante per Ettaro:** 4500

**Sistema di Allevamento:** Cordone speronato, Guyot

**Vendemmia:** Fine Agosto - Inizio Settembre

**Resa per Ettaro:** 70-80 q/Ha

### Caratteristiche:

#### Area di Produzione

- > Oltre la riva destra del Po, nella zona meridionale della provincia di Pavia, al confine con il Piemonte e l'Emilia Romagna, si estende questa terra di dolci colline, caratterizzata da condizioni climatiche e geomorfologiche estremamente favorevoli alla coltivazione della vite e in particolare del Pinot Nero.
- > Il clima è temperato, con elevate escursioni termiche dovute alle correnti ascensionali delle zone montane poco distanti, asciutto d'inverno e ventilato d'estate.
- > Il suolo presenta terreni di tipo sedimentario con marne costituite, in ugual quantità, da calcare ed argille fini.

#### Processo Produttivo

Le uve impiegate per la produzione di questo vino vengono vendemmiate precocemente affinché conservino l'acidità necessaria a fare esprimere al meglio le tipiche ed eleganti note aromatiche. Dopo la diraspatura, si procede alla macerazione a freddo con il mosto che viene lasciato a contatto con le bucce a bassa temperatura per permettere l'estrazione:

- > delle sostanze coloranti;
- > degli aromi primari dell'uva presenti nella parte interna della buccia (facilitata dal freddo che provoca la rottura delle membrane cellulari);
- > delle mannoproteine e dei polisaccaridi in genere.
- > La bassa temperatura permette di non far partire la fermentazione ed inoltre consente una minore estrazione di tannini e polifenoli che conferirebbero al vino sapore amaro e astringenza.





# CASA BOTTEGA 'S' ROSÉ BRUT SPARKLING WINE



- > Il mosto rosato viene poi separato dalle bucce per mezzo di una pressatura soffice e viene fatto fermentare ad una temperatura controllata.
- > In accordo con il metodo Martinotti, la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, ad una temperatura che viene mantenuta a circa 14-15 °C, per preservare la fragranza e gli aromi tipici delle uve d'origine. Il vino viene poi lasciato a contatto con le fecce ed infine viene filtrato e imbottigliato.
- > Prima di essere messo in commercio, viene lasciato riposare in bottiglia in modo che i diversi componenti possano ritrovare il loro equilibrio.

#### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Brillante, colore rosa tenue, perlage fine e persistente.

**Olfatto:** Intenso, complesso, elegante, caratterizzato da sentori floreali e da note fruttate, tra cui spiccano i frutti di bosco, in particolare ribes e fragoline selvatiche.

**Gusto:** Fresco, delicato, vellutato e di ottima struttura; corpo marcato e in equilibrio con l'acidità, presenta una buona persistenza retro olfattiva.

#### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 11,5%

**Zuccheri, g/l:** 10-12

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo e da tutto pasto, si abbina particolarmente bene con piatti vegani, vegetariani e a base di pesce (sushi, crostacei e crudità) ma anche con carni bianche e formaggi di ogni genere. Piacevole, infine, come dopo cena.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 18 mesi.



**Bicchiere Consigliato:** Flute.