



Der neue Schaumwein, frisch, komplex und fruchtig, ist ein perfektes Geschenk, um den romantischsten Tag des Jahres zu feiern.

Pink Gold ist ein Prosecco Doc Rosé Brut, der von Bottega erzeugt wurde, um den Verbrauchern eine Premium-Version des neuen Prosecco Rosé anzubieten. Es ist ein faszinierender Schaumwein, der den weiblichen Geschmack voll trifft. Er wird aus einer Mischung von Glera- und Pinot Noir-Trauben aus dem Prosecco DOC-Gebiet hergestellt, die nach klassischen und traditionellen Techniken angebaut werden und ihre Qualität und Typizität im Laufe der Jahre bewahrt haben.

Pink Gold Bottega ist in einer raffinierten Flasche mit einer buchtigen Form enthalten. Die suggestive Verpackung wird durch die unverwechselbare Lackierung bereichert, die mit einem exklusiven Metallisierungsverfahren hergestellt wird, dank dem die zartrosa Farbe zu einem integralen Bestandteil der äußeren Oberfläche des Glases wird. Die Strass-Steine, die das Etikett und die Kapsel bedecken, verleihen der Flasche einen noch glamouröseren Touch.

Der frische, komplexe und fruchtige Schaumwein wird durch die elegante Flasche unterstrichen, was ihn zum idealen Geschenk zum Valentinstag macht. Pink Gold Prosecco Doc Rosé sollte in Flötengläsern bei einer Temperatur von 5/6° C serviert werden.

Hervorragend als Aperitif, als Begleiter von Fingerfood und kleinen traditionellen italienischen gebratenen Gerichten, aber auch ein Wein für die ganze Mahlzeit. Er passt sehr gut zu rohem Fisch (Tartar und Carpaccio), Risotto mit Radicchio und Wurst sowie zu nicht zu aufwendigen Fleisch- und Fischgerichten, wie Schweinefilet mit Gemüse oder gebackenem Rotbarsch mit Kartoffeln.

Pink Gold Prosecco Doc Rosé

Der Anbau von Glera- und Pinot Noir-Trauben, die für die Herstellung des Pink Gold Prosecco Doc Rosé Brut verwendet werden, erstreckt sich über das Prosecco DOC-Gebiet. Dieses Gebiet zeichnet sich durch ein mildes Klima und lehmige Böden alluvialen Ursprungs aus, die reich an Mineralien sind, ideale Bedingungen, um die besten Eigenschaften der Rebsorten Glera und Pinot Noir zum Ausdruck zu bringen.

Die Trauben werden geerntet, wenn die im Weinberg durchgeführten sensorischen Analysen der Beeren eine natürliche Säure und eine gute Mineralität (durch den Boden bedingt) zeigen. Da die beiden Sorten unterschiedliche Reifezeiten haben, werden sie getrennt vinifiziert.

Die Glera-Trauben, die Mitte September geerntet werden, werden abgebeert und sorgfältig gepresst. Die erste Gärung findet in Stahltanks nach Zugabe von ausgewählter Hefe statt. Die Trauben des Pinot Noir hingegen werden Ende August geerntet und anschließend abgebeert und sorgfältig gepresst. Die präfermentative Mazeration dauert in Kontakt mit den Schalen ca. 12-16 Stunden und ermöglicht es, die Farbe zu extrahieren. Der Most wird dann von den Schalen getrennt und bei kontrollierter Temperatur vergoren.

Die beiden gewonnenen Weine werden anschließend zusammen mit einem Anteil an Glera-Most verschnitten und nach der Martinotti-Methode, auch Charmat genannt, bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16 °C erneut vergoren. Die Nachgärzeit hat eine durchschnittliche Dauer von über 2 Monaten.

Der Wein zeichnet sich durch eine brillante perlmuttrosa Farbe und eine feine und anhaltende Perlage aus. Das Bouquet zeigt komplexe Noten in der Nase mit ausgeprägten floralen Düften (Jasmin, Holunderblüte und Rosenknospe) und fruchtigen Anklängen von Birne und weißem Pfirsich. Er ist angereichert mit würzigen Noten und Unterholz im Abgang. Frisch und leicht säuerlich, reproduziert er am Gaumen eine ähnliche Komplexität wie in der Nase.

Quelle/Bildquelle: Hawesko Holding AG