



**CUPRA FORMENTOR**  
DRIVE ANOTHER WAY

TUA DA 31.250 EURO

SCOPRILA



**BORSOI srl**

SEDE MESTRE - VIA CA' MARCELLO, 75 - 30172 VE  
SEDE TREVISO - VIA CASTELLANA, 39 - 31100 TV  
WWW.CUPRA.BORSOI.NET

Chiudi

Aziende

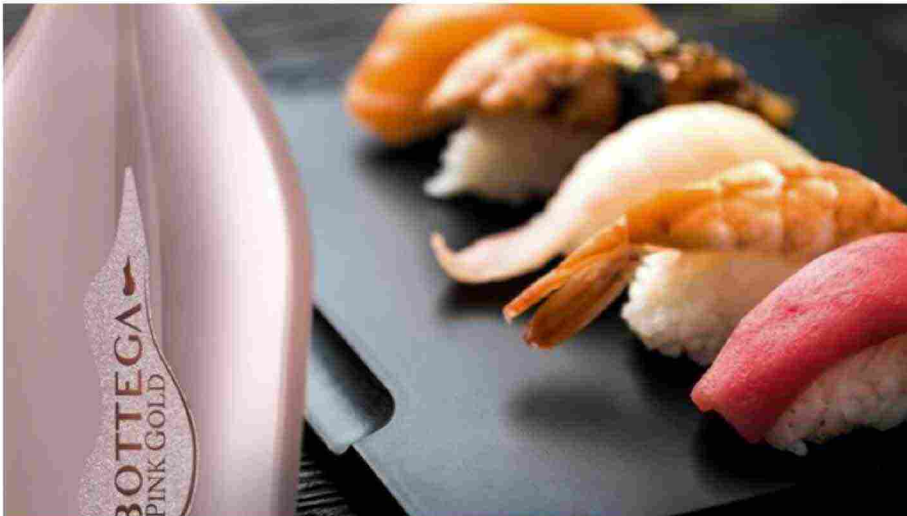
# Per San Valentino un vino sensuale: il prosecco rosè

**Bottega** ha creato un nuovo spumante, fresco, complesso e fruttato, perfetto per il giorno più romantico dell'anno



Manuela Donà

01 FEBBRAIO 2021 14:51



**P**er una festa veramente indimenticabile: prima di tutto buona cucina e le bollicine. Visto che si celebra l'amore la scelta non può che cadere su un vino rosa, per il suo colore intrigante, ma soprattutto perchè è la bottiglia da grande occasione.

## I più letti di oggi



**1** Passeggiata e pic nic nelle colline del Prosecco: c'è chi vi prepara il cestino

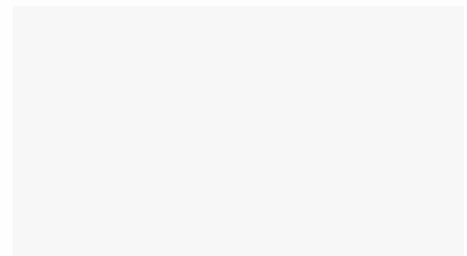


**2** Col Vettoraz: sotto la neve pane, ma anche vino!



**3** Per San Valentino un vino sensuale: il prosecco rosè

La Cantina Pizzolato



Quest'anno la cantina **Bottega** ha creato il Pink Gold un Prosecco Doc Rosé Brut, che incontra pienamente il gusto femminile. Nasce da un blend di uve Glera e Pinot Nero della zona del Prosecco DOC, che vengono coltivate secondo tecniche classiche e tradizionali e che hanno mantenuto inalterate negli anni la loro qualità e la loro tipicità.

Pink Gold Prosecco Doc Rosé va servito in calici flute a una temperatura di 5/6° C. Ottimo come aperitivo, da accompagnare a finger food e a piccole frittiture della tradizione italiana, è anche un vino da tutto pasto. Si abbina egregiamente a pesce crudo (tartare e carpaccio), risotti al radicchio e salsiccia, secondi di carne e pesce non troppo elaborati, come filetto di maiale con verdure o scorfano al forno con patate.

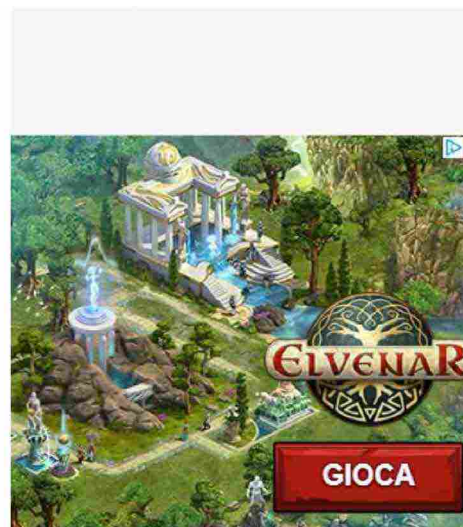
### **Bottega**

*"Da quattro secoli, la nostra passione per la viticoltura. Nel XVII secolo Andrea Bottega, il nostro "capostipite", coltivava la vite sui colli di Refrontolo, cuore dell'area del Prosecco Superiore DOCG. Oggi la qualità dei vini e dei distillati Bottega è riconosciuta in tutto il mondo. Per questo speciale San Valentino 2021 abbiamo creato una versione premium del nuovo Prosecco rosato, si tratta di uno spumante intrigante Pink Gold ed è racchiuso in una bottiglia bassa e larga dalla forma insolita. Il suggestivo packaging è arricchito dall'inconfondibile livrea, realizzata con un esclusivo processo di metallizzazione, grazie al quale il colore rosa diventa parte integrante della superficie esterna del vetro."*

### **Bottega Pink Gold Prosecco Doc Rosé**

La coltivazione delle uve Glera e Pinot Nero, utilizzate per la produzione di Pink Gold Prosecco Doc Rosé Brut, si estende nella zona del Prosecco DOC. Questo territorio è caratterizzato da un clima mite e da suoli argillosi di origine alluvionale ricchi di minerali, condizioni ideali per esprimere al meglio le proprietà dei vitigni Glera e Pinot Nero.

Le uve vengono raccolte quando le analisi sensoriali effettuate in vigna sugli acini evidenziano una naturale acidità e una buona mineralità (indotta dal terreno). Poiché le due varietà hanno tempi di maturazione differenti, vengono vinificate separatamente.



Le uve Glera, raccolte di massima a metà settembre, vengono diraspate e pressate delicatamente. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio dopo l'aggiunta di lieviti selezionati. Le uve Pinot Nero, invece, vengono raccolte a fine agosto e quindi diraspate e pressate delicatamente. A contatto con le bucce si attiva la macerazione prefermentativa che si protrae per circa 12-16 ore e che consente di estrarne il colore. Il mosto viene quindi separato dalle bucce e fatto fermentare a temperatura controllata.

I due vini ottenuti, insieme ad una percentuale di mosto di Glera, vengono successivamente assemblati e rifermentati secondo il metodo Martinotti, noto anche come Charmat, a temperatura controllata di 15-16 °C. Il periodo di rifermentazione ha una durata media, che si protrae per oltre 2 mesi.

Il vino è caratterizzato da un colore rosa madreperla brillante e da un perlage fine e persistente. Il bouquet presenta note olfattive complesse con spiccati sentori floreali (gelsomino, fiori di sambuco e bocciolo di rosa) e sentori fruttati di pera e pesca bianca. Si arricchisce di note speziate e di sottobosco nel finale. Fresco e leggermente sapido, riproduce al palato una complessità simile a quella olfattiva.

Lo spumante, fresco, complesso e fruttato, è impreziosito dall'elegante bottiglia, che ne fa il regalo ideale per celebrare San Valentino.

Argomenti: [bottega](#) [prosecco](#)



## In Evidenza



### SONDAGGIO

Mobilità sostenibile: in che modo incide nelle tue scelte?



### SPONSOR

Covid-19: ecco i 5 DPI utili per contrastarlo

Europa mette il Veneto in "rosso", Zaia: «Scandaloso, ci tuteleremo»

Veneto, il sito della Regione pubblica per sbaglio le proprie password