



CONDIVIDI

SAN VALENTINO CON **BOTTEGA** PINK GOLD PROSECCO ROSÉ

Claudio Zeni

27/01/2022

Pink Gold è un Prosecco Doc Rosé Brut, creato da **Bottega** per offrire ai consumatori una versione premium del nuovo Prosecco rosato. Si tratta di uno spumante intrigante 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 **Bottega** 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.

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

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.

Pink Gold Prosecco Doc Rosé - La coltivazione delle uve Glera e Pinot Nero, utilizzate per

 Ricerca libera

NEWS ED EVENTI

Gennaio 2022						
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

GUARDA TUTTE LE NEWS >

APRI UN E-COMMERCE
e vendi online i tuoi prodotti...

- Pagamenti sicuri
- Vendi in tutto il mondo
- Negozio aperto 24/24h



CONTATTACI PER LA REALIZZAZIONE DEL TUO E-COMMERCE

Vuoi pubblicizzare
la tua attività su
Goloso & Curioso?

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.

www.bottegaspa.com

CONDIVIDI

INDIETRO



CLAUDIO ZENI

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio'. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).

LEGGI TUTTI I MIEI ARTICOLI

CONTATTAMI

CONTATTACI

NEWS ED EVENTI

GUARDA TUTTE LE NEWS >

RICETTE

GUARDA TUTTE LE RICETTE >

ACQUISTA SU AMAZON



ACQUISTA >



BARBECUE PROFESSION.



ZOCOLI SANITARI