



V23220075

Spumante Extra Dry – cl 75

Bottega Star è un vino spumante Extra Dry di grande personalità che ha origine da una speciale cuveé ottenuta da uve di Pinot Nero, Chardonnay e Glera. La bottiglia di grande e immediato impatto riproduce sulla sua superficie una costellazione. Lo sfondo blu mette in risalto le stelle che brillano intensamente, grazie alla lampadina al led posta alla base della stessa bottiglia e azionabile tramite un semplice interruttore. Originale e raffinata, Bottega Star è un suggerimento intrigante per party esclusivi, eventi informali, serate tra amici.

Area di Produzione: Lombardia, Veneto

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay, Glera

Piante per Ettaro: 3000-4000

Sistema di Allevamento: Guyot, Cordone Speronato, Sylvoz

Vendemmia: Fine agosto – Primi di Settembre

Resa per Ettaro: 140 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

Sulla riva destra del Po, all'estremo sud della regione Lombardia ('oltre il po'), si estende questa terra di dolci colline caratterizzata da elevate escursioni termiche e da un suolo sedimentario con marne estremamente favorevoli alla coltivazione del Pinot Nero

Le due varietà a bacca bianca (glera e chardonnay) sono coltivate nei territori vocati del Veneto con clima temperato, la buona esposizione, i suoli drenanti, calcareo-argillosi e la fertilità moderata consentono di mantenere una buona acidità e ottimi profumi.

Processo Produttivo

Le uve vengono raccolte e portate velocemente in cantina per preservarne la qualità e questo permette di:

- > Evitare la presenza di materiali estranei come frammenti di foglie, tralci, pezzi di corteccia che potrebbero influire negativamente sul profilo sensoriale del vino;
- > Ridurre lo schiacciamento e la rottura degli acini con fuoriuscita di mosto (ammestamento) e conseguente precoce ossidazione dello stesso che porterebbe a decremento del potenziale polifenolico;
- > Diminuire la presenza percentuale di acini o grappoli compromessi da malattie o ancora non perfettamente maturi.

Si procede alla vinificazione in bianco delle uve, con immediata separazione delle bucce dal mosto per mezzo di una pressatura soffice. Il Pinot Nero viene poi sottoposto alla seconda fermentazione eseguita in autoclave secondo il metodo Charmat Lungo:

- > Si aggiungono i lieviti selezionati specifici per questa metodica di vinificazione;
- > La temperatura viene impostata a 14/15°C per scongiurare il rischio di rallentamenti o blocchi di fermentazione e per evitare una diminuzione della ricchezza e della finezza degli aromi e un'alterazione del colore;
- > Al termine del processo fermentativo il vino viene lasciato a lungo tempo in affinamento sulle fecce.

Per la Cuvee Chardonnay- Glera il processo di spumantizzazione è il medesimo ad eccezione della sosta in affinamento sulle fecce.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo Paglierino con perlage fine e persistente

Olfatto: Bouquet complesso, elegante e raffinato, caratterizzato da delicati sentori fruttati e floreali, con sfumature di crosta di pane e lievito in chiusura

Gusto: Pieno, vivace fresco si caratterizza per la sapidità e la bilanciata acidità

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 16-17 g/l

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Aperitivo di classe, si abbina egregiamente ad antipasti di pesce crudo (come ostriche, tartufi di mare e Gamberoni dell'Adriatico), a piatti a base di pesce, specialmente a carne bianca, al forno con erbe aromatiche, con contorni di verdure grigliati e al forno

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliati: Flute.