



V23224075

Spumante Rosé Millesimato Extra dry 11,5 % - cl 75

Bottega Star Rosa è un Millesimato rosé spumante dalla spiccata aromaticità, che ha origine da un uvaggio di Glera e di Raboso. In un certo senso richiama un "Prosecco Rosé ante litteram", in quanto nella zona di produzione del famoso vino le famiglie contadine vinificavano un rosato, impiegando una piccola parte di uve rosse di Raboso, vitigno autoctono di grande tradizione nella provincia di Treviso. La bottiglia di immediato impatto riproduce sulla sua superficie una costellazione. Lo sfondo rosa 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 Rosa è un suggerimento intrigante per party esclusivi, eventi informali, serate tra amici.



Vitigno: Glera

Area di Produzione: Provincia di Treviso

Piante per Ettaro: 2500-3000

Sistema di Allevamento: "Cappuccina modificata" - Sylvoz

Vendemmia: Glera Dalla metà di Settembre

Resa per Ettaro: 180 q/Ha

Vitigno: Raboso

Area di Produzione: Veneto

Piante per Ettaro: 4500

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Vendemmia: Dalla metà di ottobre

Resa per Ettaro: 150 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > L'area di coltivazione delle uve Glera e Raboso, utilizzate per la produzione di questo vino si estende nella zona del Prosecco DOC.
- > Queste aree sono caratterizzate da un clima mite e da terreni argillosi di origine alluvionale ricchi di minerali, condizioni ideali per poter esprimere al meglio le proprietà dell'uva Glera e del Raboso.

Processo Produttivo

- > Le uve vengono raccolte, quando le analisi sensoriali effettuate sugli acini in vigneto e le analisi degli indici di maturazione evidenziano una naturale acidità e una buona mineralità (indotta dal terreno).
- > Poiché le due varietà hanno tempi di maturazione diversi vengono vinificate separatamente.
- > Le uve Glera vengono raccolte generalmente a metà settembre. Si procede con la diraspatura, la pressatura soffice e infine con la pulizia del mosto.
- > La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati.





- > Il Raboso invece viene vendemmiato da metà ottobre. Dopo la vendemmia si procede con la diraspatura e la pressatura soffice delle uve.
- > Successivamente il mosto viene separato dalle bucce e fatto fermentare a temperatura controllata.
- > I due vini ottenuti, verranno poi assemblati e fatti rifermentare secondo il Metodo Martinotti ad una temperatura controllata di 15-16° C e il processo di rifermentazione ha una durata media di 30 giorni.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: rosa madreperla brillante, perlage fine e persistente.

Olfatto: Note olfattive complesse con sentori floreali di sottobosco e fruttati di pera e pesca a polpa bianca.

Gusto: Fresco e lievemente sapido, riproduce al palato una complessità analoga a quella olfattiva.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11.5%

Zuccheri, g/l: 15-19

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo accompagnato da un fritto misto Partenopeo, è un vino da tutto pasto che si sposa bene con piatti freddi di pesce crudo (tartare e carpaccio di tonno o pesce spada), con affettati semplici come prosciutto crudi e cotto, salame e soppressa, secondi di carne e pesce non troppo elaborati come filetto di maiale con verdure o un pesce liscato al forno con patate.



Da consumare preferibilmente: Entro 22 mesi.

Bicchieri Consigliati: Flute.