

Gold Prosecco

Veröffentlicht am 03.02.2022 von Roger Bataillard in «Gastro & Genuss (/aktuelles?kategorie=gastro-genuss)»

Das italienische Weingut und Destillerie Bottega aus Bibano di Godega (Region Venetien) präsentiert die Premium-Prosecco-Schaumweine Bottega Gold Prosecco Doc Sekt und Bottega Pink Gold Prosecco Doc Rosé. Beide sind sofort erkennbar an den glänzenden, ikonischen, metallisierten Flaschen.

Bottega Gold, das Flagship-Produkt der italienischen Traditionsfirma aus der Region Venedig, hat in den letzten Jahren unzählige Auszeichnungen gewonnen. Dies ist das Resultat ständiger Forschung und einer konstanten Überwachung des Produktionsprozesses - vom Weinberg bis zur Flasche. Diese ist bei diesem Produkt - nomen es omen - vergoldet.



Bottega Pink Gold Bottega, der neue Prosecco Doc Rosé, wird als faszinierender Sekt, der aus einer Mischung von Glera- und Pinot Noir-Trauben stammt, die im Prosecco DOC-Gebiet angebaut werden, präsentiert. Das Edelgetränk ist in einer schmalen und breiten Flasche mit einer ungewöhnlichen Form erhältlich, die Verpackung wird durch die unverwechselbare Lackierung bereichert, die mit einem exklusiven Metallisierungsverfahren hergestellt wird, dank dem die rosa Farbe zu einem integralen Bestandteil der äusseren Oberfläche des Glases wird.



Bottega Gold

ist ein Schaumwein Prosecco Doc Brut, der aus Glera-Trauben gewonnen wird, die in der Region Valdobbiadene angebaut werden. Dieses Gebiet liegt in der Nähe der venezianischen Voralpen und zeichnet sich durch ein ideales Klima für diese einheimische Rebsorte aus. Die Weinreben wachsen auf hügeligem Gelände, in einem Gebiet von aussergewöhnlicher natürlicher Schönheit und alter Weinbautradition. Die Trauben werden von Hand geerntet und schonend gepresst. Der gewonnene Most wird dann in Stahlbehältern bei niedriger Temperatur gelagert, um die Frische zu bewahren. Anschliessend durchläuft er eine zweite Gärung in Autoklaven für etwa vierzig Tage bei einer Temperatur von 14-15° C unter Zugabe ausgewählter Hefen nach der «Martinotti-Methode», auch bekannt als Charmat-Methode.

Bottega Gold zeichnet sich durch fruchtige Aromen von Apfel, Birne und exotischen Früchten sowie durch seinen frischen Geschmack aus, der einen trockenen und duftigen Nachgeschmack umfasst. Perfekt als Aperitif und gut geeignet für Cocktails – wie Bellini oder Rossini – lässt er sich zu jedem Essen passend kombinieren.



Pink Gold Prosecco Doc Rosé

ist ein prickelnder Prosecco Rosé Brut, der aus einer Cuvée von Glera- und Pinot Noir-Trauben stammt, die im Prosecco DOC-Gebiet angebaut werden, die nach klassischen und traditionellen Techniken angebaut werden und ihre Qualität und Typizität über die Jahre hinweg unverändert beibehalten haben. Der Anbau von Glera- und Pinot Noir-Trauben, die für die Herstellung dieses Weins verwendet werden, erstreckt sich im Prosecco DOC-Gebiet. Dieses Gebiet zeichnet sich durch ein mildes Klima und lehmige Böden aus, die reich an Mineralien sind - ideale Bedingungen, um die Eigenschaften der Reben Glera und Pinot Noir am besten zum Ausdruck zu bringen.

Die Trauben werden geerntet, wenn die sensorischen Analysen der Trauben im Weinberg eine natürliche Säure und eine gute Mineralität (bodenbedingt) zeigen. Da die beiden Sorten unterschiedliche Reifezeiten haben, werden sie getrennt vinifiziert. Glera-Trauben werden in der Regel Mitte September geerntet. Die Trauben werden entrappt, sanft gepresst und schliesslich wird der Most gereinigt. Die erste Gärung erfolgt nach Zugabe ausgewählter Hefen im Stahltank. Pinot Noir hingegen wird Ende August geerntet. Nach der Ernte werden die Trauben entrappt und schonend gepresst. Eine vorfermentative Mazeration von etwa 12-16 Stunden wird in Kontakt mit den Schalen durchgeführt die Farbe extrahieren. Anschliessend wird der Most von den Schalen getrennt und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Die zwei Weine werden dann zusammen mit Most aus Glera verschnitten und nach der Martinotti-Methode (auch bekannt als Charmat) bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16° C fermentiert. Der Referenzierungsprozess dauert durchschnittlich zwei Monate.

Der Wein zeichnet sich durch eine leuchtend rosa Perlmutt-Farbe und eine feine und anhaltende Perlage aus. Das Bouquet präsentiert komplexe Geruchsnoten mit deutlichen blumigen Anklängen (Jasmin, Holunderblüte und Rosenknospe) und fruchtigen Noten von Birne und weissem Pfirsich.



Bottega-Produkte sind erhältlich u.a. im Globus, Manor, bei Drinks.ch und Vergani.

(Photos zvg)

Über Bottega

Bottega ist ein italienisches Familienunternehmen mit Sitz in Bibano, Treviso (50 km nördlich von Venedig), das typisch italienische Getränke und Lebensmittel in Premiumqualität produziert und weltweit vertreibt.

Es wird in dritter Generation von Barbara, Sandro und Stefano Bottega geführt, der Hauptsitz befindet sich in einem Bauernhaus aus dem 19. Jahrhundert, umgeben von 10 Hektar Weinbergen. Das Unternehmen betreibt auch ein Weingut in Valpolicella und eines in Montalcino - wo die grossen Rotweine des Veneto und der Toskana, darunter Amarone und Brunello produziert werden.

Die Traditionsfirma besitzt mehrere verschiedene Marken, darunter Alexander, Bottega und Cantina dei Poeti.

Mit dem Ziel, die besten italienischen Weine, Grappas, Spirituosen und Speisen auf der ganzen Welt zu produzieren und zu vertreiben, steht Bottega für Qualität (italienischer Geschmack und Authentizität), Design (hervorragende Ästhetik, made in Italy) und soziale Verantwortung.

www.bottegaspa.com (<http://www.bottegaspa.com>)



Roger Bataillard ist - nach über zehn Jahren als Herausgeber und Chefredaktor - nach dem Verkauf des Magazins an die Astarte Media Group GmbH seit 1.1.2019 haupt- und ehrenamtlich verantwortlich für die Redaktion der SEESICHT-Onlineangebote.

roger.bataillard@seesichtmagazin.ch (mailto:roger.bataillard@seesichtmagazin.ch)

f (<https://www.facebook.com/seesichtmagazin>) 

(https://www.youtube.com/channel/UCgzOz7DJaqEOLCFezUQ0i_Q)

Ähnliche Artikel

TAG Heuer ([/aktuelles/tag-heuer](#))
 Kugeln in Lachen ([/aktuelles/kugeln-in-lachen](#))
 «Klangwellen» Brahms 2021/22 ([/aktuelles/<<klangwellen>>-brahms-202122](#))
 Bauschänzli in neuer Frische ([/aktuelles/bauschanzli-in-neuer-frische](#))
 670 Hühner suchen ein Zuhause ([/aktuelles/670-huener-suchen-ein-zuhause](#))

Artikel im Archiv

Januar 2022 ([/aktuelles?archiv=2022-01](#))
 Dezember 2021 ([/aktuelles?archiv=2021-12](#))
 November 2021 ([/aktuelles?archiv=2021-11](#))
 Oktober 2021 ([/aktuelles?archiv=2021-10](#))
 September 2021 ([/aktuelles?archiv=2021-09](#))
 August 2021 ([/aktuelles?archiv=2021-08](#))
 Juli 2021 ([/aktuelles?archiv=2021-07](#))
 Juni 2021 ([/aktuelles?archiv=2021-06](#))
 Mai 2021 ([/aktuelles?archiv=2021-05](#))
 April 2021 ([/aktuelles?archiv=2021-04](#))
 März 2021 ([/aktuelles?archiv=2021-03](#))
 Februar 2021 ([/aktuelles?archiv=2021-02](#))
 2020 ([/aktuelles?archiv=2020](#))
 2019 ([/aktuelles?archiv=2019](#))

Artikel suchen

Das SEESICHT-Magazin erscheint in Ausgaben für den Zürich- und Vierwaldstättersee und das Seetal und berichtet zweimonatlich über Leben und Lebensart rund um diese schönen Seen - von Wellness bis Wohnen, von Gastro bis Shopping, von Natur bis Freizeit. Im Abo inbegriffen: Der jeweils im Herbst erscheinende SEESICHT-Geschenkeführer.

Aktuell

Aktuelle Ausgabe ([/aktuelles/seesicht-62021](#))
 Aktuelles im Blog ([/aktuelles](#))
 Galerien ([/galerien](#))
 Agenda ([/agenda](#))
 Kioskverkaufsstellen ([/kioskverkaufsstellen](#))

Archiv

Ausgaben 2022 ([/archiv](#))
 Ausgaben 2021 ([/archiv/2021](#))
 Ausgaben 2020 ([/archiv/2020](#))
 Ausgaben 2019 ([/archiv/2019](#))

Bestellen

[Jahresabo \(/bestellen?jahresabo\)](#)

[Zwei-Jahresabo \(/bestellen?zweijjahresabo\)](#)

[Geschenkabo \(/bestellen?geschenkabo\)](#)

[360° Panorama-Bild \(/panorama-bestellen\)](#)

Inserieren

[Infos \(/inserieren\)](#)

[Mediadaten als PDF \(/inserieren/mediadaten\)](#)

[Ansprechspartner \(mailto:marco.vala@seesichtmagazin.ch\)](mailto:marco.vala@seesichtmagazin.ch)

[Offert-Anfrage \(/inserieren#kontakt\)](#)

Impressum

Astarte Media Group GmbH

Verlag Seesicht

Hauptstrasse 10

5616 Meisterschwanden

Telefon: 041 508 01 17

[info@seesichtmagazin.ch \(mailto:info@seesichtmagazin.ch\)](mailto:info@seesichtmagazin.ch)

[www.seesichtmagazin.ch \(/\)](http://www.seesichtmagazin.ch)

[Kontaktformular \(/kontakt\)](#)

[News an die Redaktion \(/news-an-die-redaktion\)](#)

[Kreuzworträtsel-Lösung \(/kreuzwortraetsel-loesung\)](#)

f (<https://www.facebook.com/seesichtmagazin>) 

(https://www.youtube.com/channel/UCgzOz7DJaqEOLCFezUQOi_Q)