

# ITINERARI DEI SAPORI

Il primo webmagazine  
dedicato al turismo enogastronomico italiano

(1)



## BOTTEGA ROSE GOLD, VINO SPUMANTE VEGAN

Riceviamo da Ufficio Stampa Bottega s.p.a. e volentieri pubblichiamo.



Bottega Rose Gold è un vino spumante rosé, che ha origine uve Pinot Nero e che viene prodotto con certificazione Vegan.

Questo sito utilizza i cookie. Continuando a utilizzare questo sito web, accetti il loro uso. [Impostazioni](#)

Il packaging della bottiglia, che ha contribuito nel tempo alla notorietà del prodotto, è caratterizzato dall'affascinante tonalità oro rosa, la sfumatura romantica del re del metallo. Un esclusivo processo di metallizzazione permette al colore rosa di diventare parte integrante della superficie esterna del vetro della bottiglia. Distintivo e originale, questo spumante è diventato un'icona del gusto, apprezzata in Italia e nel mondo come espressione del miglior Made in Italy. Il percorso di certificazione Vegan garantisce la totale assenza di prodotti di origine animale quali, ad esempio, albumina o caseina. L'azienda Bottega,

Accetto

cantina e distilleria di Bibano di Godega (TV), manifesta in questo modo la propria attenzione verso alcune fasce di consumatori con particolari esigenze come chi sceglie un'alimentazione vegan.



L'iter produttivo di Bottega Rose Gold è caratterizzato quindi dalla completa assenza di sostanze di origine animale nell'intera filiera che va dalla vigna alla bottiglia. Questo vino spumante viene prodotto con una selezione di uve Pinot Nero raccolte in Oltrepò Pavese. Questa zona della Lombardia è largamente apprezzata dai viticoltori. I vigneti si estendono principalmente sulle colline (100-300 metri sul livello del mare), dove il suolo è caratterizzato da sedimentaria marina con argilla fine. Le uve vengono raccolte a mano e vinificate a temperatura controllata. Le bucce rimangono a contatto con il mosto per 24 ore. Mosto e bucce vengono poi separate con una pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 18° C. Successivamente il vino ottenuto passa attraverso la presa di spuma.

Questo sito utilizza i cookie. Continuando a utilizzare questo sito Web, accetti il loro utilizzo. Per i dettagli, consultare la nostra [Informativa sulla privacy \(/privacy\)](#).

**Accetto**



La seconda fermentazione si determina in recipienti di acciaio, secondo il metodo Charmat, a una temperatura controllata di 14° C e dura 60-90 giorni. Bottega Rose Gold, che si caratterizza per l'inconfondibile color pesca, appare brillante, con un perlage fine e persistente. Il profumo è spiccatamente floreale, con sentori di frutti di bosco, soprattutto ribes e fragoline di bosco. Il sapore è fresco, con una buona acidità, armonico, delicato e persistente. A tavola può essere definito come un vino da tutto pasto, che si abbina particolarmente bene con insalate, piatti vegetariani, sushi, pesce e formaggi. È anche piacevole, se consumato dopo cena.

Bottega s.p.a.

Villa Rosina, vicolo Aldo Bottega 2,

3100 Bibano di Codego di sant'Urbano (TV)

Tel. +39 04384067

info@bottegaspa.com (mailto:info@bottegaspa.com)

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

Questo sito utilizza i cookie. Continuando a utilizzare questo sito Web, accetti il loro utilizzo. Per i dettagli, consultare la nostra informativa sulla privacy (/privacy).

◀ Indietro (/aziende/1638-bottega-denuncia-in-cassazione-sentenza-prosciotta-per-prescrizione)

Avanti ▶ (/aziende/1624-ferrari-trento-conquista-i-vertici-della-classifica-internazionale-dedicata-all-enoturismo)

**Accetto**



la terza dose  
l'ho fatta  
aspetto  
la quarta

PER INFO: Danilo Adenchi 393.9402049

## ITINERARI DEI SAPORI

Il primo web magazine dedicato al turismo enogastronomico italiano

utilizzare questo sito web, accetti il loro utilizzo. Per i dettagli, consultare la nostra [Informativa sulla privacy \(/privacy\)](#).

 (<https://www.facebook.com/ItinerariDeiSapori/>)

 (<https://twitter.com/ItinerariSapori>)

 ([https://www.youtube.com/channel/UC\\_oxjX3DOxHlaKnBpcCttlw?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC_oxjX3DOxHlaKnBpcCttlw?view_as=subscriber))

 (<https://www.instagram.com/itinerari.dei.sapori/>)

[PRIVACY \(/privacy\)](/privacy)

[LISTINO PUBBLICITA'  
\(/images/pdf/Listino\\_banner.pdf\)](/images/pdf/Listino_banner.pdf)

[MEDIA KIT  
\(/images/pdf/MediaKit\\_Itinerari\\_dei\\_Sapori\\_2022.pdf\)](/images/pdf/MediaKit_Itinerari_dei_Sapori_2022.pdf)

NEWSLETTER

CAMILLO PISANO

VIA RAFFAELLO SANZIO, 14

20149 MILANO

TEL 3408322625

[REDAZIONE@ITINERARIDEISAPORI.IT \(mailto:REDAZIONE@ITINERARIDEISAPORI.IT\)](mailto:REDAZIONE@ITINERARIDEISAPORI.IT)

©2022 itinerarideisapori.it All Rights Reserved.

Questo sito utilizza i cookie. Continuando a utilizzare questo sito Web, accetti il loro utilizzo. Per i dettagli, consultare la nostra [Informativa sulla privacy \(/privacy\)](/privacy).

**Accetto**