



V23225075

Spumante Millesimato Demi-sec - cl 75

Bottega Star White è uno spumante Millesimato ottenuto dalla vinificazione di uve Moscato, Glera, Chardonnay e Pinot. Nero. Questo vino presenta caratteristiche uniche e nuove rispetto agli altri vini Bottega: contenuto zuccherino nuovo (demi-sec) e caratteristiche olfattive in cui spiccano pesca, frutti tropicali e fiori. La scelta di questi specifici vitigni è stata fatta per garantire un prodotto armonico a livello organolettico e una buona durata nel tempo grazie all'utilizzo del Pinot Nero.

Area di produzione: Colli Euganei, Veneto

Vitigno: Moscato,

Piante per ettaro: 2500-3000

Sistema di allevamento: Sylvoz e cordone speronato

Vendemmia: Primi giorni di settembre

Resa per ettaro: 100 qli

Area di produzione: Veneto

Vitigno: Glera, Chardonnay

Piante per ettaro: 2500-3000

Sistema di allevamento: Sylvoz

Vendemmia: Metà settembre

Resa per ettaro: 150 qli

Area di produzione: Lombardia

Vitigno: Pinot Nero

Piante per ettaro: 2500-3000

Sistema di allevamento: Sylvoz e cordone speronato

Vendemmia: Primi giorni di settembre

Resa per ettaro: 100 qli

Caratteristiche:

Area di Produzione per Glera, Chardonnay e 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.

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.

Area di Produzione per Moscato

I Colli Euganei si sono originati milioni di anni fa, inizialmente per sedimentazione di rocce e di materiali sul fondo marino e successivamente per fenomeni eruttivi. I suoli presentano quindi rocce sedimentarie (chiare e di natura calcarea) che si sono formate attraverso il deposito di detriti e sedimenti quando queste terre erano ancora ricoperte dalle acque del mare e filoni basaltici, che si sono depositati in seguito ai due cicli eruttivi. Si tratta di terreni dal carattere alcalino, che favorisce la produzione di uve dal tasso di acidità piuttosto alto, con un buono scheletro, drenanti e ricchi di minerali e di microelementi. Il clima di queste zone è temperato ed è caratterizzato da inverni miti, estati calde e asciutte, buone escursioni termiche e, in alcuni periodi dell'anno, dal fenomeno dell'inversione termica con temperature più elevate nelle zone collinari rispetto alle zone di pianura. La combinazione di tutti questi fattori fanno dei Colli Euganei un'area unica in grado di conferire ai vini tanta acidità, freschezza, mineralità e un profilo organolettico inconfondibile. →





Processo Produttivo

Lo spumante demi sec è ottenuto dall'assemblaggio del Moscato e della cuvée di Glera, Chardonnay e Pinot Nero.

Processo produttivo: Glera e Chardonnay, Pinot Nero

Si procede con la diraspatura e la pressatura soffice in modo da separare le bucce dal mosto e successivamente con la decantazione, ossia la pulizia del mosto. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, una particolare vasca in acciaio pressurizzata che permette il controllo puntuale sia della pressione che della temperatura che viene mantenuta a 14 °C per preservare la fragranza e gli aromi tipici presenti nelle uve di partenza. Durante la trasformazione degli zuccheri in alcol i lieviti rilasciano naturalmente l'anidride carbonica che si discioglie nel vino rendendolo "spumante".

Processo produttivo: Moscato

Si procede alla vinificazione in bianco con diraspatura e pressatura soffice in modo da separare le bucce dal mosto e infine con la decantazione, ossia con la pulizia del mosto. La fermentazione parte dal mosto e si sviluppa in autoclave successivamente all'aggiunta dei lieviti selezionati, ad una temperatura che viene mantenuta a 14 °C per preservare la fragranza e gli aromi tipici delle uve di partenza.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: giallo paglierino tenue e brillante, con effervescenza elegantemente persistente ed una bellissima lucentezza che riflette freschezza.

Olfatto: note dolci pesca bianca matura e polposa, delicato ricordo di zucchero filato, note di frutta esotica dolce e matura, sentori di fiori bianchi, intenso è il profumo di rosa e gardenia, che lasciano poi ritmico passo a note agrumate di lime e aromatiche di timo.

Gusto: morbido buona acidità, con una bolla carezzevole e dissetante con chiusura minerale leggermente sapida.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 9%

Zuccheri, g/l: 40-45

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Vino versatile che si adatta ad ogni occasione, in baloon con cubetti ghiaccio, da solo o in compagnia di una macedonia in pezzi o a bacca intera. In abbinamento ad una cucina speziata dalle note fusion o alla tendenza dolce dei crostacei, ma anche perfetto per chiudere una cena con golosa pasticceria di crema e frutta fresca.



Da consumare preferibilmente: 18 mesi.

Bicchieri Consigliati: Flute.