



V23230075A01

Prosecco DOC Spumante Extra Brut - cl 75

Bottega Stardust Gold è uno spumante Extra Brut e fa parte di un progetto di valorizzazione del Prosecco che Bottega ha iniziato a sviluppare più di dieci anni fa. L'obiettivo è produrre spumanti di altissima qualità allungando i tempi di fermentazione e ottenendo così vini dal carattere più complesso e con una buona longevità. La bottiglia Bottega Stardust Gold è completamente rivestita di 5000 cristalli posizionati a mano, per un effetto polvere di stelle. Una bottiglia luminosa impreziosita ulteriormente dall'etichetta e dalla capsula glitterate oro.

Area di Produzione: Provincia di Treviso (Veneto)

Vitigno: Glera (minimo 85%), Chardonnay, Pinot

Piante per Ettaro: 3000-3500

Sistema di Allevamento: Doppio capovolto

Vendemmia: Da metà settembre

Resa per Ettaro: 110 q/Ha

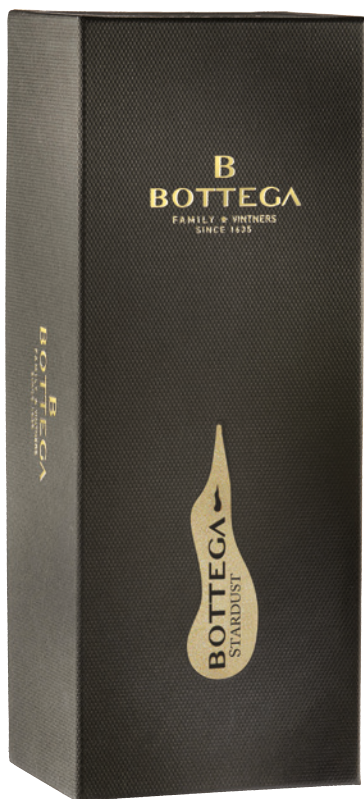
Caratteristiche:

Area di Produzione

- > L'area di coltivazione delle uve Glera è situata nella zona collinare della provincia di Treviso che si estende fino alle pendici di Valdobbiadene. La zona è caratterizzata da inverni lunghi, non particolarmente freddi ed estati calde.
- > I terreni collinari sono soggetti ad elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte. Questa differenza di temperatura permette di sviluppare aromi più fini, eleganti ed allo stesso tempo più intensi.

Processo Produttivo

- > Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano e portate velocemente in cantina per preservarne la qualità ed evitare alterazioni che potrebbero essere provocate da:
 - > ossidazioni precoci;
 - > contaminazioni microbiche;
 - > esposizione al sole.
- > Si procede alla pressatura soffice, eseguita con basse pressioni, per estrarre i composti indispensabili al corpo e alla struttura, evitando alte pressioni con il rischio di compromettere la qualità del vino.
- > Il mosto viene mantenuto a bassa temperatura in vasche di acciaio e depurato dalle sostanze che potrebbero sviluppare aromi pesanti e sgradevoli.
- > La presa di spuma viene svolta parzialmente a partire dal mosto.
- > Il processo di spumantizzazione dura circa 40 giorni e viene condotto ad una temperatura controllata di 14-15 °C con l'aggiunta di lieviti selezionati.
- > Al termine della presa di spuma il vino viene lasciato a contatto con i lieviti non più attivi per almeno 11 mesi, i quali grazie al processo di autolisi rilasciano delle sostanze importanti per il corpo, la struttura e l'aromaticità del vino.
- > Nella preparazione dello sciroppo di dosaggio viene aggiunta una parte di vino affinata in botti di rovere.
- > Il processo produttivo dura complessivamente minimo 12 mesi.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

Olfatto: Complesso con note di mela e pera mature, aromi caratteristici di crosta di pane e sentori complessi dovuti all'affinamento in legno. Sentori speziati di salvia e maggiorana nel finale.

Gusto: Secco, sapido, persistente, con note che richiamano quelle olfattive.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol, % vol: 11,5%

Zuccheri, g/l: 6

Acidità, g/l: 5,0 - 6,0

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Si abbina perfettamente a pesce crudo e ostriche. Ideale con piatti di pesce, anche elaborati.

Da consumare preferibilmente: 5 anni e oltre.



Bicchieri Consigliato: Flute.

