BOTTEGA

GENESI BLACK PROSECCO DOCG EXTRA BRUT



V23237075

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Extra Brut - cl 75



Genesi Black nasce nell'area Prosecco Superiore DOCG, tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene, Patrimonio UNESCO. Questo spumante rappresenta la sintesi perfetta tra tradizione e innovazione, grazie a un'attenta selezione delle uve e a un processo produttivo che valorizza la longevità del vino. La lunga fermentazione di almeno 9 mesi, con affinamento sui lieviti, esalta le caratteristiche tipiche del Prosecco Superiore e gli conferisce aromi più complessi e maggiore struttura. La bottiglia, dal design ricercato, racchiude un Prosecco pensato per chi ricerca eleganza e carattere in ogni calice.

Area di Produzione: area collinare tra Conegliano e Valdobbiadene, Veneto
Vitigno: Glera (85% min), 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 è situata nella zona collinare tra Conegliano e Valdobbiadene, Le Colline del Prosecco Patrimonio UNESCO. 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 a mano per selezionarne i grappoli migliori e rapidamente portate in cantina per preservarne l'integrità. Segue una pressatura soffice, poi il mosto viene mantenuto a bassa temperatura in vasche d'acciaio.
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 con spumantizzazione di circa 40 giorni a temperatura controllata (14-15 °C) e lieviti selezionati. Il vino affina poi sui lieviti inattivi per almeno 8 mesi, arricchendosi di struttura e complessità. Una parte del vino viene affinata in botti di rovere e aggiunta allo sciroppo di dosaggio. Il ciclo produttivo dura complessivamente almeno 9 mesi.

BOTTEGA

GENESI BLACK PROSECCO DOCG EXTRA BRUT



Caratteristiche Organolettiche:
Colore e Aspetto: Giallo paglierino brillante 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.
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 complessi.

Da consumare preferibilmente: 5 anni e oltre.



Bicchiere Consigliato: Flute.

Premi

90/100 - Falstaff Sparkling Special - IT (2026) - vtg. 2022

BOTTEGA S.P.A.
Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2
31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)
Tel. (+39) 0438.4067 - Fax (+39) 0438.401006
info@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com

POS MATERIAL