

Bottega Prosecco Rosé DOC Brut

Italia / Veneto / Veneto



Høyoppløselig bilde



Bottega SpA, en virkelig storprodusent av grappa, vin, musserende vin og likører, ble bygget opp i 1920-årene av Domenico Bottega, en lidenskapelig oenolog som var i stand til å identifisere druenes kvalitet mens de ennå ikke var høstet.

Tradisjonen videreføres, - nå i 3. generasjon - og hvert produkt er et resultat av familiens fokus på helse, trivsel og glede. Det viktigste er kvalitet med enkle, naturlige ekte aromaer og smaker.

Design er også viktig for å uttrykke produktenes kvalitet, og estetikk er i fokus. Og selvsagt er opprinnelse viktig for familien. Alle ovennevnte verdier må være på plass for å bli anerkjent. Bottega eksporterer til mer enn 100 forskjellige land. Bottega er Equalitas-sertifisert.

Bottega Prosecco Rosé er produsert ved Martinotti-metoden, ved 15-16 grader i ca. 2 måneder.

Martinotti-metoden vil si at vinen blir laget med kultivert gjær på temperaturkontrollerte ståltanker, kalt autoklaver. Disse tankene holder på kullsyren fra gjæringen slik at den følger med vinen når den tappes på flasken. Denne metoden gir en meget fruktig vin.

Type	Musserende
Klassifikasjon	DOC
Produsent	BOTTEGA
Årgang	2022
Druetyper	Glera 85%, Pinot Noir 15%
Vinifikasjon	Da Glera og Pinot Noir modnes til forskjellig tid, vinifiseres druenes hver for seg. Glera-druene er plukket i midten av september og presset forsiktig. Første gjæring skjer på ståltanker tilsatt utvalgt gjær. Pinot Noir høstes i slutten av august, og også den er deretter presset forsiktig. En kort skallmaserasjon finner sted før gjæring for et kort uttrekk av farge. Deretter skilles skallet fra mosten, og mosten gjærer så ved kontrollert temperatur. De to ferdig gjærede druenes blendes så.
Analyse	Alkohol: 11,5 % Sukker: 10 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Lys lekker rosa farge. Fruktige aromaer med hint av eple, hvit fersken, sitrus og markjordbær. Vi finner også florale toner av hvit fersken. Frisk og delikat på smak med fin avslutning.
Serveringstemperatur	Serveres ved 4-5 grader
Passer til	Passer som aperitiff, til fisk og skalldyr og til hvitt kjøtt

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	12321001	5760327	kr. 194,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment