

Bottega Spumante Ancestrale

Italia / Veneto / Treviso

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.

Metodo Ancestrale er den eldste kjente metoden å lage musserende vin på. Prosessen har mange navn, bl.a. pétillant naturel.

Teknikken innebærer at væsken tappes på flaske før førstgangsgjæringen er avsluttet. Man fanger da dioxide-gassen i flasken, som igjen skaper et sluttprodukt med fine bobler.

Mange Metodo Ancestrale-viner selges ufiltrert, som etterlater en noe uklart musserende vin med gjenværende sedimenter. Noen liker å riste flasken før servering for å blande sedimentene inn i vinen, men andre foretrekker å skjenke forsiktig og la sedimentene bli igjen i flasken. Metodo Ancestrale-produkter gjenkjennes ofte på korken, som er en kronekork som på ølflasker, men "champagnekork" brukes også.



Type	Musserende
Produsent	BOTTEGA
Årgang	2020
Druetyper	90% Prosecco, 10 % Moscato
Vinifikasjon	Gjæringen starter på tank og tappes så på flaske mens det fortsatt er gjær igjen. Gjæringen fullføres på flasken.
Analyse	Alkohol: 10,0 % Sukker: < 3 g/l Syre: 5,75 g/l
Holdbarhet	Bør ikke lagres
Karakteristikk	Strågul farge, noe "cloudy". Hint av frukt på nesene, som så utvikler seg til mer komplekse aromaer av gjær og brødkrumme. Tørr og behagelig med velbalansert syre og god lengde.
Serveringstemperatur	8 grader
Passer til	Passer godt som aperitif, til fisk og grønnsaksretter.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14167101	6219349	kr. 164,90
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