

Bottega White Gold

Pinot Nero Spumante Brut Pavia IGT



Bottega White Gold er fremstillet af Pinot Nero druer dyrket i Oltrepó Pavese i Lombardiet på vinmarker beliggende 100 - 300 m over havets overflade.

Markerne er beplantet med 4.500 planter pr. ha. Høsten foregår fra slutningen af august til starten af september. Druerne håndplukkes i trækasser. Herefter følger "in-white" vinificering, hvor skal-erne sorteres fra lige efter presningen.

Vinen gennemgår en mousserende proces, i tryk-tank ved 14°C med udvalgte gærtyper specifikt tilpasset Pinot Noir druen. Processen varer 40 - 60 dage med daglige pump-over. Herefter stabiliseres vinen i en uge ved -5°C, og til sidst filtreres den og tappes på flaske.

Den blanke flaske er ikke blot en smuk emballage og en fantastisk gaveidé, den beskytter også vinen mod lys, og bevarer derved dens smag og friskhed optimalt.

Smagsnoter:

Denne mousserende vin har en smuk, klar strågul farve. Bouqueten har blomster- og frugttoner med strejf af abrikos og tørret frugt. Smagen er frisk og harmonisk med en fin, vedvarende perlen.

Gastronomi:

Meget velegnet som aperitif, særligt god til fisk, skaldyr, sushi, middelhavs- og grøntsagsretter. Perfekt til enhver festlig lejlighed.

Serveringstemperatur:

4 - 5 °C.

B
BOTTEGA
SpA

EJER:

Bottega

OMRÅDE:

Oltrepó Pavese, Lombardiet

DRUESORTER:

100% Pinot Nero

ALKOHOL:

12%

Silver Medal - Sakura Awards - Japan 2016

