

Bottega Rose Gold

Pinot Nero Spumante Brut Pavia IGT



Bottega Rose 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 i slutningen af august. Druerne håndplukkes og "in-rosé" vinificeres ved kontrolleret temperatur. Skallerne er i kontakt med mosten i 24 timer ved 5°C. Herefter separeres most og skaller ved en blød presning. Gæringen sker ved kontrolleret temperatur på 18°C. I året efter høsten gennemgår vinen den mousserende proces. Anden fermentering sker ved "Long Charmat" metoden i ståltanke ved kontrolleret temperatur på 14°C og varer 60 - 90 dage.

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, lys, fersken farve. Bouqueten har blomstertoner med strejf af bær, især solbær og vilde jordbær. Smagen er frisk og harmonisk med fin, sart syrlighed.

Gastronomi:

En vin til ethvert måltid, særligt god til sushi, fisk, vegetarretter og ost. Også yderst behagelig efter middagen eller som aperitif og i cocktails.

Serveringstemperatur:

4 - 5 °C.

BOTTEGA
SpA

EJER:

Bottega

OMRÅDE:

Oltrepó Pavese, Lombardiet

DRUESORTER:

100% Pinot Nero

ALKOHOL:

11,5%

Gold Medal - Sakura Awards - Japan 2016

Silver Medal - The Global Rosé Masters The Drink Business - UK 2014

Bronze Award - International Wine & Spirit Competition - UK 2013

