

# Bottega Diamond

## Pinot Nero Spumante Brut



Bottega Diamond 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 3.500 - 4.000 planter pr. ha. Høsten foregår fra slutningen af september. Druerne håndplukkes i trækasser. Herefter følger "in-white" vinificering, hvor skallerne sorteres fra lige efter presningen.

Gæringen sker ved kontrolleret temperatur på 18°C. Vinen gennemgår dernæst en mousserende proces, i tryktank ved 14 - 15°C i mindst 3 måneder med daglig omrøring, "Long Charmat" metoden. Herefter stabiliseres vinen i en uge ved -5°C, og til sidst filtreres den og tappes på flaske.

Den blanke, elegant udsmykkede 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, strågul farve. Bouqueten er klar, karakteristisk, og elegant med en let duft af brødkrummer. Smagen er tør, fløjlsblød og harmonisk med en vedholdende eftersmag af friske, gule frugter og krydderier.

### Gastronomi:

Meget velegnet som aperitif, særligt god til forretter og retter med fisk, skaldyr og ost. Perfekt til enhver festlig lejlighed.

### Serveringstemperatur:

5 - 6 °C.

**B**  
**BOTTEGA**  
SpA

### EJER:

Bottega

### OMRÅDE:

Oltrepó Pavese, Lombardiet

### DRUESORTER:

100% Pinot Nero

### ALKOHOL:

12%

Bronze Medal - Decanter Asia Wine Awards - 2015

3 Sterner - Prowein Premium Select Wine Challenge 2011

Silver Award - Best Drinks Launch of the Year - Drinks International UK 2010

