



V23013075

Prosecco DOC Rosé Spumante Brut - cl 75

Bottega Pink Gold Prosecco Doc Rosé è uno spumante Prosecco rosato Brut che ha origine da un blend di uve Glera e Pinot Nero coltivate nell'area del Prosecco DOC secondo tecniche classiche e tradizionali e che hanno mantenuto negli anni inalterata la loro qualità e la tipicità. Si caratterizza inoltre per la bottiglia dall'inconfondibile livrea, realizzata con un esclusivo processo di metallizzazione, grazie al quale il colore rosa diventa parte integrante della superficie esterna del vetro.



Vitigno: Glera

Area di Produzione: Zona collinare della provincia di Treviso (Veneto)

Piante per Ettaro: 2500-3000

Sistema di Allevamento: "Cappuccina modificata" - Sylvoz

Vendemmia: Dalla metà di Settembre

Resa per Ettaro: 130 q/Ha

Vitigno: Pinot Nero

Area di Produzione: Area Prosecco Doc

Piante per Ettaro: 4500

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Vendemmia: Dalla ultima decade di agosto

Resa per Ettaro: 70/80 q/Ha

Caratteristiche:

- > L'area di coltivazione delle uve Glera e Pinot Nero, utilizzate per la produzione di questo vino si estende nella zona del Prosecco DOC.
- > Queste aree sono caratterizzate da un clima mite e da terreni argillosi di origine alluvionale ricchi di minerali, condizioni ideali per poter esprimere al meglio le proprietà dell'uva Glera e del Pinot Nero.

Processo Produttivo

Le uve vengono raccolte, quando le analisi sensoriali effettuate sugli acini in vigneto e le analisi degli indici di maturazione evidenziano una naturale acidità e una buona mineralità (indotta dal terreno).

> Poiché le due varietà hanno tempi di maturazione diversi vengono vinificate separatamente.

> Le uve Glera vengono raccolte generalmente a metà settembre. Si procede con la diraspatura, la pressatura soffice e infine con la pulizia del mosto.

La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati.

> Il Pinot Nero invece viene vendemmiato a fine agosto. Dopo la vendemmia si procede con la diraspatura e la pressatura soffice delle uve. Viene effettuata una macerazione prefermentativa di circa 12-16 ore a contatto con le bucce per estrarne il colore.

Successivamente il mosto viene separato dalle bucce e fatto fermentare a temperatura controllata.

> I due vini ottenuti, assieme ad una aliquota di mosto di Glera, verranno poi assemblati e fatti rifermentare secondo il Metodo Martinotti ad una temperatura controllata di 15-16° C e il processo di rifermentazione ha una durata media di 2 mesi.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: rosa madreperla brillante, perlage fine e persistente.

Olfatto: Note olfattive complesse con spiccati sentori floreali (gelsomino, fiori di sambuco e bocciolo di rosa) e fruttati di pera e pesca a polpa bianca. Note speziate e sottobosco sul finale.

Gusto: Fresco e lievemente sapido, riproduce al palato una complessità analoga a quella olfattiva.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11.5%

Zuccheri, g/l: 10-14

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo accompagnato da un fritto misto Partenopeo, è un vino da tutto pasto che si sposa bene con piatti freddi di pesce crudo (tartare e carpaccio), con risotti di radicchio e salsiccia, secondi di carne e pesce non troppo elaborati come filetto di maiale con verdure o scorfano al forno con patate.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliato: Flute.