



Bottega Moscato 'Il Vino Del Amore' 0,2 L

Strogeel, met een lichtroze tint. Aroma's van bloemen, fruit en muskaat druiven. Delicate smaak, zoet met een hint van rozen. Fijne en zeer aanhoudende mousse. Prima geschikt als begeleider van zoete desserts, bij zomerse fruitsalades, maar ook heerlijk te drinken als aperitief. Dit artikel is verpakt met 24 flesjes in een doos

Artikelnummer:	08503080
Land:	Italië
Oogstjaar:	NV
Streek:	Veneto
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,2 L
Druif:	Moscato
Smaak:	Fris, Fruitig, Soepel, Aromatisch
Producent:	Bottega
Flesafsluiting:	Schroefdpop
Zoetheid:	Halfzoet

De heuvels van Conegliano, halverwege Venetië en de Dolomieten, zijn zeer geschikt voor de groei van sappige Prosecco- en Moscatodruiven. Het gebied is waterrijk en de ruim opgezette wijngaarden geven plaats aan oude Venetiaanse kastelen en landhuizen. Bottega is een familiebedrijf onder leiding van Sandro Bottega dat sinds de jaren zeventig bekroonde wijnen, likeuren en grappa's produceert. De productielocatie is gevestigd in Treviso, 40 km ten noorden van Venetië. Het is een zeer milieuvriendelijk bedrijf. Naast het opwekken van bijna alle eigen energie, doet Bottega ook veel aan recycling en past het biologische landbouw toe. Sandro Bottega is sterk in het produceren van kwalitatief hoogstaande producten én het ontwerpen van originele flessen en verpakkingen zoals de Bottega Gold. Op 6 juni 2010 verdiende Bottega een vermelding in het Guinness World Records Book met de grootste fles grappa in Italië. De fles is 1,86 meter hoog en bevat maar liefst 138 liter grappa!

Deze Spumante wijn is gemaakt met behulp van zeer gewaardeerde Moscato druiven van de Colli Euganei, een traditioneel sterk wijnbouwgebied in de regio Veneto. Een gebied met veel rozen en wanneer de rozen bloeien, dragen de bijen hun subtiele parfum naar de nabijgelegen wijngaarden. Een kenmerk van de wijn is dan ook de onmiskenbare hint van rozen, die beelden oproept van de bloemblaadjes (petalo) zoals afgebeeld op het etiket.

Wijnbereiding vindt plaats na een korte fermentatieperiode zodat de frisheid en specifieke geur van de druiven wordt behouden. Het lage alcoholpercentage van 6% wordt bereikt door het persen van zeer rijpe druiven en door middel van het mousserend maken van de wijn onder lage druk. Hierdoor verkrijgt de wijn zijn voortreffelijke en zoete smaak.

Strogeel, met een lichtroze tint. Aroma's van bloemen, fruit en muskaat druiven. Delicate smaak, zoet met een hint

van rozen. Fijne en zeer aanhoudende mousse.

Prima geschikt als begeleider van zoete desserts, bij zomerse fruitsalades, maar ook heerlijk te drinken als aperitief.