

Bottega Pink Gold Rosé in Giftbox

De kleur en verschijning is helderroze parelmoer, fijn en met een persistente perlage. In de neus complexe aroma's van bloemen als jasmijn, vlierbloesem en rozenknop en fruitige tonen van peer en witte perzik vervolgd door kruidige tonen. De smaak is fris en licht sappig met een mooie complexiteit.

Artikelnummer:	08603410
Land:	Italie
Oogstjaar:	2024
Streek:	Veneto
Appellatie:	Prosecco DOC Rosé
Serveer Temperatuur:	6 - 8
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Pinot Noir, Glera
Smaak:	Fris, Fruitig, Soepel
Producent:	Bottega
Zoetheid:	Halfzoet
Geschenkverpakking:	Ja

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 en volledig ingericht op duurzaamheid. 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 Prosecco Gold.

De Italiaanse regering heeft in 2020 eindelijk de productie van een rosé Prosecco goedgekeurd en de eerste wijnen zijn vanaf januari 2021 verkrijgbaar met de nieuwe herkomstbenaming. Prosecco DOC Rosé zat al een tijdje in de pijplijn en is inmiddels goedgekeurd door het Italiaanse Ministerie van Landbouw, Voedselvoorziening en Bosbouw. Om Prosecco DOC als rosé te bestempelen, zullen producenten specifieke regels moeten volgen. Zo zijn bijvoorbeeld Glera en Pinot Noir de enige toegestane druivensoorten met maximaal 10-15% Pinot Noir. Opmerkelijk is ook dat het een vintage wijn moet zijn met het jaargang vermeld op het etiket. Minimaal 85% van het fruit moet afkomstig zijn van het vermelde oogstjaar.

Het gebied waar de druiven voor deze wijn opgroeien wordt gekenmerkt door een mild klimaat en kleiachtige bodems van alluviale oorsprong rijk aan mineralen. Het zijn ideale omstandigheden om de eigenschappen van de druiven optimaal tot uitdrukking te brengen. De druiven worden afzonderlijk van elkaar gevinifieerd. De Glera druiven ontsteeld, zacht geperst en tenslotte wordt de most schoongemaakt. De eerste fermentatie vindt plaats in stalen tanks. De Pinot Noir druiven worden ontsteeld en zacht geperst waarna een maceratie van 12-16 uur volgt om de kleur te extraheren. De most wordt vervolgens gescheiden en temperatuur gecontroleerd gefermenteerd. De wijnen worden vervolgens geblend en nogmaals gefermenteerd volgens de Martinotti Methode bij een gecontroleerde temperatuur van 15-16 graden. Dit duurt gemiddeld 2 maanden.

De kleur en verschijning is helderroze parelmoer, fijn en met een persistente perlage. In de neus complexe aroma's

van bloemen als jasmijn, vlierbloesem en rozenknop en fruitige tonen van peer en witte perzik vervolgd door kruidige tonen. De smaak is fris en licht sappig met een mooie complexiteit.

Het perfecte aperitief of vergezeld met Napolitaans gefrituurd eten, koude gerechten van rauwe vis, gebakken vis als roodbaars, risotto's en nog veel meer.