

Bottega Prosecco Gold 0,2 L

Een stuivend glas prosecco met tonen van rijpe appel, peer en exotisch fruit. In een onmiskenbare prestigieuze fles is deze prosecco echt een feestelijk aperitief. Maar ook een perfecte begeleider bij lichte voorgerechten en antipasta's. Dit artikel is verpakt met 24 flesjes in een doos

Artikelnummer:	08542410
Land:	Italie
Oogstjaar:	NV
Streek:	Veneto
Appellatie:	Prosecco DOC
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,2 L
Druif:	Glera
Smaak:	Fris, Fruitig, Soepel
Producent:	Bottega
Flesafsluiting:	Schroefdop
Omdoos:	24 flesjes per doos

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!

De wijn wordt gemaakt van streng geselecteerde druiven uit de wijngaarden op de Col San Martin. Deze wijngaarden worden getypeerd door hun hoge mineraligheid en het duidelijke verschil tussen de temperaturen overdag en ´s nachts. Door de combinatie van deze twee factoren heeft de wijn een heel specifiek bouquet.

De wijn wordt gebotteld in een gouden fles om het onderscheid aan te duiden van dit top cuvee ten opzichte van de rest. Ook bied dit bescherming tegen het licht waardoor de kwaliteit minimaal 12 tot 15 maanden gelijk blijft.

Een stuivend glas prosecco met tonen van rijpe appel, peer en exotisch fruit.

In een onmiskenbare prestigieuze fles is deze prosecco echt een feestelijk aperitief. Maar ook een perfecte begeleider bij lichte voorgerechten en antipasta's.