



V23067075A01

Prosecco DOC Spumante Dry - cl 75

Bottega Stardust è un Prosecco DOC, ottenuto dalla vinificazione di uve Glera coltivate nelle zone collinari della provincia di Treviso. È un prodotto di grande impatto visivo: la tradizionale bottiglia in vetro quercia è interamente ricoperta da una galassia di cristalli. L'effetto "Stardust" rende particolarmente brillante il momento dell'aperitivo e del brindisi. Il fronte della bottiglia presenta uno spazio privo di brillantini dove è riprodotto il logo Bottega, firma di tutte le 'bolle' prodotte dall'azienda. Il packaging è completato da un elegante astuccio.

Area di Produzione: zona collinare della Provincia di Treviso (Veneto)

Vitigno: Glera

Piante per Ettaro: 3000-3500

Sistema di Allevamento: Doppio capovolto

Vendemmia: Dalla fine di settembre

Resa per Ettaro: 120 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > L'area, prossima alle Prealpi Venete, presenta un clima ideale per questo vitigno autoctono. L'elevata escursione termica stimola la produzione di composti aromatici, mantiene un buon livello di acidità nell'uva e ne migliora la composizione polifenolica.
- > Nella vigna in cui vengono coltivate le uve, l'età delle viti varia. Le viti più vecchie producono una quantità minore di uva che, per contro, presenta una maggiore concentrazione di sostanze e composti nobili. Sono queste le variabili che permettono di produrre un vino di grande qualità.

Processo Produttivo

- > Le uve vengono raccolte a mano, per consentire la selezione e la protezione dei grappoli migliori che vengono poi pressati dolcemente all'arrivo in cantina. Il mosto viene conservato in vasche di acciaio, a bassa temperatura, in modo da salvaguardare la sua freschezza e i suoi aromi varietali.
- > La singola fermentazione, condotta in autoclave con metodo Martinotti, partendo direttamente da mosto, permette di preservare gli aromi primari dell'uva e di produrre un vino più complesso, più ricco e dal bouquet lungo e persistente.
- > L'intero processo dura circa 40 giorni e viene condotto ad una temperatura controllata di 14-15 °C con l'aggiunta di lieviti selezionati da varietà autoctone che, nel corso degli anni, hanno naturalmente colonizzato le uve e la cantina. Questi lieviti conferiscono al vino una grande tipicità.
- > Al termine della fermentazione, il vino viene lasciato a contatto con i lieviti non più attivi i quali, grazie al processo dell'autolisi, rilasciano alcuni importanti composti che migliorano il corpo, la struttura e l'aromaticità del vino.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Brillante, giallo paglierino, caratterizzato da una schiuma ricca, cremosa e persistente e da un perlage fine.

Olfatto: al naso si presenta tipico ed elegante, con note fruttate (mela Golden, pera, pesca, agrumi) e floreali (acacia, glicine, mugugno e una delicata nota finale di rosa).

Gusto: al palato è armonioso, raffinato, persistente e presenta un buon equilibrio tra la struttura e le piacevoli note minerali.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 20

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, si abbina particolarmente bene con piatti raffinati di pollame, crostacei (eccellente con l'aragosta), sushi, crudità di pesce, ma anche con pasticcini e dessert in generale.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliati: Flute.

Premi

Gold Medal - The Prosecco Masters
The Drinks Business - UK (2017)

Silver Medal - Wine.Luxe International
Awards - HK (2016)

Bronze Medal - International Wine & Spirit
Competition - UK (2016)

Bronze Medal - Decanter World Wine
Awards - UK (2016)

Silver Medal - The Prosecco Masters
The Drinks Business - UK (2016)

Silver Medal - Mundus Vini Awards
Germany (2016)

