

Bottega Prosecco DOC Gold brut 0.75l

» Vína



Kód produktu

I0105600

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Glera vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto, Prosecco Treviso - brut

Zajímavé Prosecco s jasnou, slámově žlutou barvou a jemným, vytrvalým perlením. Typická, rafinovaná vůně s aroma ovoce (zelená jablka, hrušky, citrusy) a květin (bílé květy, akát, vistárie a konvalinka), v závěru šalvěj a koření. Chuť je jemná, harmonická a elegantní s vyváženou kyselinou.

Ve sklenici má Bottega GOLD zářivou slámově žlutou barvu s brilantní průzračností a jemným, přetrvávajícím perlením. Vůně se vyznačuje bílými květy, zeleným jablkem, hruškou, akátem a nádechem citrusů. Na patře je toto Prosecco suché, svěží a vyvážené, s elegantním ovocem a živým, jemně minerálním závěrem.

Dokonalé jako elegantní aperitiv, k jemným antipasti, sushi, rybím pokrmům, krevetám nebo lehkým těstovinám s mořskými plody. Ideální je také na recepce, svatby nebo slavnostní příležitosti - vizuálně i chuťově jemné. Příjemný aperitiv, díky zlaté lahvi i zajímavý dárek.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Bottega Prosecco DOC Gold brut 0.75l

» Vína

Popis

Bottega GOLD Prosecco Brut Millesimato DOC je sofistikované šumivé víno s ikonickým kouzlem – nejen díky třpytivému designu zlaté lahve, ale také díky své kvalitě a původu. Pochází z proslulé vinařské oblasti Veneto v severovýchodní Itálii a je vyrobeno ze 100% hroznů odrůdy Glera. Termín „Millesimato“ označuje, že hrozny pocházejí výhradně z jednoho ročníku. Výroba probíhá metodou Charmat, při které probíhá druhá fermentace v nerezových tancích za kontrolovaných podmínek. To zajišťuje výjimečně svěží vůně, jemné bublinky a elegantní chuť. Bottega GOLD není jen Prosecco s mezinárodním uznáním, ale také symbol italského životního stylu, stylu a svátečního požitku – ať už jako aperitiv, pro zvláštní příležitosti nebo jako luxusní dárek. Vinařství Bottega je proslulé svými výraznými, ručně foukanými lahvemi, které jsou u takto velkého producenta vína skutečně unikátní. Společnost klade velký důraz na vzhled lahví a má vlastní továrnu na foukání skla. Historie vinařství začíná v roce 1977 výrobou grappy – italské pálenky z vína, kdy Aldo Bottega společně se svou manželkou Rosinou zakládají palírnu ve městě Pianzano di Godega v provincii Treviso. Po smrti zakladatele Alda Bottegy se ředitelem společnosti stává jeho syn Sandro s podporou své sestry Barbary a bratra Stefana. Během několika let se jim daří proslavit společnost díky inovativnímu systému destilace, který dokáže zredukovat množství alkoholu v grappě a dává tak pálence jemnější a sofistikovanější chuť. V roce 1987 se ke značce Bottega připojuje značka Alexander, která vyrábí první foukané skleněné láhve. Palírna se začíná proslavovat i za hranicemi Itálie a v roce 1992 se rozšiřuje o vinařství. Vzniká tak Il Vino dei Poeti Prosecco Spumante. Roku 2002 se společnost stěhuje do nového sídla, Bibano Sant'Urbano, 50 km od Benátek. Prostor se nachází ve velkém statku ze 17. století mezi 10 ha vinic a je renovovaný podle nejmodernějších ekologických kritérií.

Hlavní parametry

Značka	Bottega
Druh	šumivé víno
Detail	Prosecco & tradiční italské víno z Benátského kraje
Původ	Itálie, Prosecco, Veneto & Benátsko
Barva	bílá
Oblast & obec	Prosecco Treviso
Odrůda	základní odrůda pro Prosecco & Glera
Přívlastek	Millesimato
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %
Balení	dárkové, holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Bottega S.p.A. Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2 31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV) Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.