



BOTTEGA PRESENT GOLD, LE NOUVEAU VIN MOUSSEUX EN BOUTEILLE DOREE.

[Bottega Gold](#) est un Prosecco AOC Brut avec un bouquet aromatique exceptionnel. Ce vin est obtenu avec les raisins de cépage « Glera » sélectionnés provenant des vignobles très bien exposés de Valdobbiadene (province de Trévise). A proximité des Préalpes, cette zone est caractérisée par une concentration de sels minéraux très élevée dans le sol ; l'exposition des vignobles conduit à une très forte différence de température entre le jour et la nuit facilitant ainsi la lente maturation des raisins.

Les raisins sont récoltés à la main et pressés très délicatement. Les moûts obtenus sont conservés dans des cuves en acier inox à une basse température pour en garder toute la fraîcheur des raisins de provenance. Ensuite, les moûts sont soumis à la fermentation en cuves-close (méthode Charmat courte) pendant 40 jours à une température contrôlée de 14-15° alc. avec une addition de levures sélectionnés. Après la prise de mousse, le vin est soumis à filtration et mis en bouteille à 0° température avec une pré-évacuation de l'oxygène à l'intérieur de la bouteille. Cela permet d'avoir les meilleures conditions de garde.

Tous cela apporte aux raisins et au vin un bouquet fruité, accentué par le pétillant du moût frais, qui donne au vin une symphonie de goûts intrigants de fleurs d'acacia, muguet, pomme Golden, Poire Williams, ananas et mangue. En bouche, il est savoureux, harmonieux, élégant et très frais. Bottega Gold s'apprécie à l'apéritif, pur ainsi que dans les cocktails; il se marie particulièrement bien avec des entrées, des recettes à base de poisson et de volaille, et également avec des sushis et plats de la cuisine asiatique.

La dorure de la bouteille - outre son impact esthétique pensée pour les fêtes et pour les cadeaux - sert à protéger le vin de toute source de lumière , en gardant les caractéristiques du vin inchangé depuis plus de 12 mois. Ces caractéristiques ont permis au Bottega Gold de gagner de nombreux prix : Bronze Medal - Decanter Asia (UK, 2013); Silver Award –IWSC (UK, 2012); Bronze Medal – Decanter (UK, 2012); ARC Best Beverage Award (UK 2012 & 2013); 3 Sterne – Prowein PSWC (Germany, 2011); Best Partnership Initiative of the Year – Frontier Awards (UK, 2011); Gold Medal – Buyers Forum Award, Frontier Awards (UK, 2010).