

BOTTEGA ROSE GOLD: LE NOUVEAU VIN MOUSSEUX DE BOTTEGA

Bottega Rose Gold est le nouveau vin mousseux qui complète la prestigieuse collection de vin Bottega. Il suit les pas du succès mondial que connaît Bottega Gold.

Le packaging de la bouteille est caractérisé par sa charmante couleur rose qui évoque l'or rose, la nuance romantique du roi des métaux.

Bottega Rose Gold est un vin mousseux de Pinot Noir, obtenu d'une sélection de raisins récoltés dans la région de l'Oltrepò Pavese. Cette zone, située dans la région Lombarde (Italie du Nord), est très appréciée des producteurs de vin. Les vignobles couvrent la plupart des collines (100-300 mètres au-dessus du niveau de la mer), où les sols sont caractérisés par leurs sédiments marins et argiles fines.

Les raisins sont cueillis à la main et vinifiés à une température contrôlée. Les peaux restent en contact avec le moût pendant 24 heures. Le moût et les peaux sont ensuite séparés par une pression en douceur. La fermentation se fait à une température contrôlée de 18° C. Durant l'année qui suit la vendange, le vin obtenu subit le processus qui le rendra mousseux. La deuxième fermentation dans des récipients en acier se produit selon la méthode italienne Charmat à une température contrôlée de 14° C et dure 60-90 jours.

Le vin couleur pêche a une apparence brillante et ses bulles sont fines et persistantes. Le bouquet a un parfum prononcé d'un mélange de baies, principalement de groseilles et fraises des bois. Le goût est frais, pourvu d'une bonne acidité, harmonieux, délicat et persistant.

Bottega Rose Gold est un vin qui peut accompagner tous les repas. Il se marie très bien avec une sauce à base d'huile assaisonnée pour tremper des légumes crus, accompagner des plats végétariens, sushi, poissons et fromage. C'est également un agréable digestif.

Bottega Rose Gold sera distribué en duty-free, vente au détail pour les voyageurs et chez les meilleurs cavistes. Le prix de vente au détail d'une bouteille de 75 cl est d'environ 25 euros.