Bottega lancia Pink Gold Prosecco Rosé

pink-gold-prosecco-rose-51450470

Pink Gold è un Prosecco Doc Rosé Brut, creato da Bottega per offrire ai consumatori una versione premium del nuovo Prosecco rosato. Si tratta di uno spumante intrigante che incontra pienamente il gusto femminile. Nasce da un blend di uve Glera e Pinot Nero della zona del Prosecco DOC, che vengono coltivate secondo tecniche classiche e tradizionali e che hanno mantenuto inalterate negli anni la loro qualità e la loro tipicità.

Pink Gold Bottega è racchiuso in una bottiglia bassa e larga dalla forma insolita. Il suggestivo packaging è arricchito dall'inconfondibile livrea, realizzata con un esclusivo processo di metallizzazione, grazie al quale il colore rosa diventa parte integrante della superficie esterna del vetro. Lo spumante, fresco, complesso e fruttato, è impreziosito dall'elegante bottiglia, che ne fa il regalo ideale per celebrare San Valentino. Pink Gold Prosecco Doc Rosé va servito in calici flute a una temperatura di 5/6° C. Ottimo come aperitivo, da accompagnare a finger food e a piccole fritture della tradizione italiana, è anche un vino da tutto pasto. Si abbina egregiamente a pesce crudo (tartare e carpaccio), risotti al radicchio e salsiccia, secondi di carne e pesce non troppo elaborati, come filetto di maiale con verdure o scorfano al forno con patate.

Pink Gold Prosecco Doc Rosé
La coltivazione delle uve Glera e Pinot Nero, utilizzate per la produzione di Pink Gold Prosecco Doc Rosé Brut, si estende nella zona del Prosecco DOC. Questo territorio è caratterizzato da un clima mite e da suoli argillosi di origine alluvionale ricchi di minerali, condizioni ideali per esprimere al meglio le proprietà dei vitigni Glera e Pinot Nero. Le uve vengono raccolte quando le analisi sensoriali effettuate in vigna sugli acini evidenziano una naturale acidità e una buona mineralità (indotta dal terreno). Poiché le due varietà hanno tempi di maturazione differenti, vengono vinificate separatamente. Le uve Glera, raccolte di massima a metà settembre, vengono diraspate e pressate delicatamente. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio dopo l'aggiunta di lieviti selezionati. Le uve Pinot Nero, invece, vengono raccolte a fine agosto e quindi diraspate e pressate delicatamente. A contatto con le bucce si attiva la macerazione prefermentativa che si protrae per circa 12-16 ore e che consente di estrarne il colore. Il mosto viene quindi separato dalle bucce e fatto

fermentare a temperatura controllata. I due vini ottenuti, insieme ad una percentuale di mosto di Glera, vengono successivamente assemblati e rifermentati secondo il metodo Martinotti, noto anche come Charmat, a temperatura controllata di 15-16 °C. Il periodo di rifermentazione ha una durata media, che si protrae peroltre 2 mesi. Il vino è caratterizzato da un colore rosa madreperla brillante e da un perlage fine e persistente. Il bouquet presenta note olfattive complesse con spiccati sentori floreali (gelsomino, fiori di sambuco e bocciolo di rosa) e sentori fruttati di pera e pesca bianca. Si arricchisce di note speziate e di sottobosco nel finale. Fresco e leggermente sapido, riproduce al palato una complessità simile a quella olfattiva.