Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186



Bottega White Gold Spumante Pinot Nero Brut

Anbaugebiet
Pinot Nero Trauben von ausgewählten hügeligen Weingebieten in der Lombardei auf 100-300m ü.d.M.

Traubensorte
Pinot Nero.

Boden
Sandig und tonhaltig.

Herstellverfahren
Die Trauben werden per Hand geerntet. Der Pinot Nero wird in weiss vinifiziert mit einer sofortigen Trennung der Schale. Nach der statischen Mostklärung bei 5-7°C. erfolgt die alkoholische Gärung bei 18°C. Danach ruht der Wein für 2-3 Monate auf der Feinhefe bevor die erneute Gärung in geschlossenen Behältern bei 14°C. über einen Zeitraum von 40-60 Tage beginnt.

Farbe
Schönes Strohgelb mit einer glänzend, feinen und sehr lang anhaltenden Perlage.

Bukett
Zart und blumig mit Noten von weißen und getrockneten Früchten.

Geschmack
Trocken, samtig, frisch und anhaltend.

Serviertemperatur
Kalt bei 6-8°.

Lagerung
Soll jung getrunken und an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden.

Serviervorschlag
Schöner Aperitif, besonders passend zu Meeresfrüchten, Sushi, mediterraner Küche und Gemüse.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 9694
Alkohol: 12,00% Volumen
Säure: 5,80 g/l
Restzucker: 12,00 g/l
Verschluss: Presskork
Anbau: konventionell
EAN: 8005829230470

Auszeichnungen:

L. Maroni 2016: 88 Punkte

Gründung: 1920
Standort: 31010 Bibano (TV)
Besitzer: Barbara, Sandro und Stefano Bottega
Önologe: 10 Önologen unter der Leitung von Sandro Bottega