

MILLESIMATO BLANC DE BLANCS S.B. 11% CL.75 V23049075



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Chardonnay e Glera

Provenienza: Veneto Orientale

Gradazione alcolica : 11% vol

Colore e aspetto: Giallo paglierino, brillante, perlage fine e persistente

Olfatto: Fruttato, floreale, sentore di mela Golden e frutta

Gusto e Retrogusto: Fragante, fresco, equilibrato. Spiccato sentore di frutta

Caratteristiche e processo di produzione.

Il Millesimato Stefano Bottega, che ha origine dalle uve del vitigni Chardonnay e Glera, è un vino spumante di grande carattere. Raccolte con una vendemmia leggermente anticipata, le uve di questo vitigno pigiate con sistema Vaslin (pressatura soffice), si caratterizzano per gli acini tondi di colore giallo/verde, dagli eccezionali profumi fruttati di mela, pera e frutta esotica e dal sapore fresco con retrogusto asciutto, ma sempre fruttato. È un perfetto aperitivo, un eccezionale spumante da cocktail (Bellini, Rossini). È soprattutto uno spumante da tutto pasto: dagli antipasti, ai primi piatti di qualsiasi tipo e ai secondi di pesce.