

BOTTEGA

BOTTEGA



PROSECCO OG MOUSSERENDE VINE



IL VINO DEI POETI PROSECCO DOC 11% cl. 75



"Vino dei Poeti" er et prestigefyldt navn som kommer fra den måde poeter, kunstnere og kunstinteresserede løfter deres glas for at skåle for glæden over at være i live og drikker deres værdsatte lette og velsmagende italienske mousserende vin.

Type: Prosecco DOC Spumante Brut

Produktionsområde: Bakkeområdet i Treviso provinsen, Veneto, Italien

Druer: Glera

Vinavl: 2500-3000 planter pr. hektar

Vinavl metode: "Cappuccina modificata" – Sylvoz

Høstperiode: Fra midt september

Høstudbytte pr. hektar: 130 q/Ha

Karakteristika og produktionsproces:

Druerne er generelt håndplukkede fra midt september på vingårdene, hvor de dyrkes efter vinavlsmetoden Sylvoz, som er typisk for dette område. Druerne presses og vinificeres in-white, hvor skallerne separeres fra mosten efter presningen. Den udvundne juice kommer i ståltanke, hvor den vinificeres med tilsætning af udvalgte gærtyper. Den anden gæring starter efter Charmat metoden ved en kontrolleret temperatur på 14° C for at bevare den typiske smag og duft fra de oprindelige druer. Det varer næsten 40 dage. I denne periode frigives kuldioxid naturligt, så vinen bliver mousserende. Vinen er herefter stabiliseret koldt, filteret og kommer på flaske.

Organoleptiske karakteristika:

Udseende: Klar, med en rig og vedvarende skum og fine bobler.

Næse: Frugtig, blomster med noter af akacie blomster, æbler, hvid fersken og citrusfrugter.

Smag: Frisk, delikat og velafbalanceret

Kemiske karakteristika:

Alkohol, % vol: 11%

Sukker, g/l: 11-12

Syre, g/l: 5,5 – 6,0

Anbefalet glas: Champagneglas / Flute

Serveringstemperatur: 4-5 °C

Serveringsforslag: Fremragende som en aperitif og i cocktails så vel som til antipasto/tapas, forretter, fisk og fjerkræ.

Bør nydes inden: 12 måneder

Priser:

Best Sparkling Wines of 2015 - Vancouver Magazine - UK (2015) - Vintage 2013

Silver Medal - The Prosecco Masters, Drink Business - UK (2014) - Vintage 2013

Bronze Award - International Wine & Spirit Competition - UK (2007) - Vintage 2006

Bibenda - Associazione Italiana Sommelier - Italia (2007)

Commended - Decanter magazine Award - UK (2007)

Commended - International Wine & Spirit Competition - UK (2003)





IL VINO DELL'AMORE PETALO MOSCATO 6,5% cl. 75



Denne vin er en Moscato Spumante lavet af saftige druer dyrket ved de Euganiske småbjerge i Padua området. Det er et blomstrende dyrkningsområde, så når roserne blomster, bærer bier deres dufte til de omkringliggende vinmarker. Et karakteristikum ved vinen er dens letgenkendelige noter af roser, som symboliseres med rosen på flasken.

Type: Moscato Spumante Dolce (sød)

Produktionsområde: Euganiske småbjerge, Padua, Veneto, Italien

Druer: Moscato

Vinavl: 3.000 – 4.000 planter pr. hektar

Vinavl metode: Sylvoz og spurred cordon

Høstperiode: Slut august – første dage i September

Høstudbytte pr. hektar: 90-100 q/Ha

Karakteristika og produktionsproces:

Det er en mousserende vin lavet af Moscato druer dyrket i de Euganiske småbjerge, et område i det centrale Veneto berømt for dets vinavlstraditioner. Efter høsten, macererer druerne koldt i kort tid, lige før vinifikationen. Mosten udvundet ved den bløde presning separeres fra drueskallerne og opbevares ved lav temperatur for at undgå gæring. Efter tilsætning af udvalgte gærkulturer, sendes mosten til den mousserende proces. Resultatet er en vin, som har en frisk og velduftende karakter fra de originale druer, en lav alkohol procent og en behagelig sød smag.

Organoleptiske karakteristika:

Udseende: Klar med fine og vedvarende bobler. Strågul

Bouquet: Klar, karakteristisk, intens men behagelig

Smag: Delikat, behagelig sød med delikate noter af roser

Kemiske karakteristika:

Alkohol, % vol: 6,5%

Sukker, g/l: 90-95

Total syre, g/l: 5,0-6,0

Serveringstemperatur: 5-6 °C

Anbefalet glas: Flute / Champagneglas

Serveringsforslag: Sød vin, velegnet til fester og festlige lejligheder. Særdeles velegnet til desserter fra både det italienske og internationale køkken.

Bør nydes inden: 12 måneder

Priser:

Silver Medal – Hong Kong International Wine & Spirit Competition – HK (2010)

Commended – Top 100 Wines – Vancouver Mag. Int. Wine Comp. – Canada (09-08)

Vancouver Wine Awards – Canada (2006)

Premio Gran Menzione – Concorso Enologico Vinitaly – Italy (2006)

Medaille d'Argent – Muscats du Monde – France (2004)

Silver Award – International Wine & Spirit Competition – UK (2002)



BOTTEGA



BOTTEGA GOLD 11% cl. 75



Bottega Gold er en Prosecco Brut mousserende vin, fremstillet ved "in-white" vinificering af Glera druer, dyrket i Valdobbiadene bakkerne. Dette område er tæt på de venetianske præ-alper og kendetegnet ved et klima perfekt for denne lokale druesort. Vinmarkerne befinder sig i et bakket område som ikke kun er et smukt område, men også har gamle traditioner for at dyrke vin.

Type: Prosecco Spumante Brut Doc

Produktionsområde: Valdobbiadene bakkerne i Treviso provinsen, Veneto.

Druer: Glera

Vinavl: 3000-3500 planter pr. hektar

Vinavl metode: Double inverted

Høstperiode: fra slut september

Høstudbytte pr. hektar: 120 q/Ha

Karakteristika og produktionsproces:

Druerne er håndplukket og forsigtigt presset. Mosten opbevares i rustfri ståltanke ved lav temperatur for at bevare friskheden. Så følger gæringen i en autoklave i omkring 40 dage ved kontrolleret temperatur på 14-15° C, med tilsætning af udvalgte gærtyper (Charmat metoden). Den gyldne flaske beskytter vinen mod lys, og bevarer derved dens smag og friskhed optimalt og giver vinen et længere liv.

Organoleptiske karakteristika:

Farve og udseende: Klar med rigt og vedvarende skum og bobler. Lys strågul.

Næse: Klar, karakteristisk, frugtig og blomsteragtig med noter af gyldne æbler, Williams pærer, akacie blomster og liljer.

Smag: Velsmagende, harmonisk, elegant og frisk.

Kemiske karakteristika:

Alkohol, % vol 11%

Sukker, g/l 11-12

Syre, g/l 5,0 – 6,0

Serveringstemperatur: 4-5 °C

Anbefalet glas: Flute / champagneglas

Serveringsforslag: God til aperitif, meget velegnet til forretter, fisk og fjerkræ.

Bør nydes inden: 12-16 måneder

Priser:

Gran Menzione - Mostra dei vini di collina nella terra di Conegliano-Valdobbiadene DOCG – Italy (2014)

Best Buy Onboard product – Ispy – UK (2014)

Bronze Medal – Decanter Asia Wine Awards – Asia (2013)

Arc Best Beverage Award – Airline Retail Conference – UK (2013&2012)

Silver Award – International Wine & Spirit Competition – UK (2012)

Bronze Medal – Decanter World Wine Awards – UK (2012)

Best Partnership Initiative of the Year – Frontier Awards – UK (2011)

3 sterne – Prowein Premium Select Wine Challenge – Germany (2011)

Gold Medal – Buyers Forum Award, Frontier Awards – UK (2010)



CERTIFICATO

SELECTION





BOTTEGA ROSE GOLD 11,5% cl. 75



Bottega Rose Gold er en ren Pinot Noir rosé mousserende vin. Den originale emballage karakteriserer flasken, og gør den til en eksklusiv gave.

Type: Pinot Nero rosé Spumante Brut IGT Pavia

Produktionsområde: Oltrepó Pavese, Lombardiet, Italien

Druer: Pinot Noir 100%

Vingårdens beliggenhed: 100-300m over havets overflade

Vinavl: 4500 planter pr. hektar

Vinavl metode: Spurred cordon

Jordbund: Jordbund med aflejringer fra havet og fint ler

Høstperiode: fra 20. august

Høstudbytte pr. hektar: 70-80 q/Ha

Vinifikation: Vinifikation in-rosé

Mousserende proces: Long Charmat

Karakteristika og produktionsproces:

Druerne er håndplukkede og vinificeres ved kontrolleret temperatur. Skallerne er i kontakt med mosten i 24 timer ved 5°C. Herefter separeres most og skaller ved en blød presning. Gæringen sker ved kontrolleret temperatur på 18°C. I året efter høsten gennemgår vinen den mousserende proces. Anden fermentering i ståltanke sker i følge den italienske Charmat metode ved kontrolleret temperatur på 14°C og varer 60-90 dage.

Organoleptiske karakteristika:

Udseende: Klar, lys og ferskenfarvet.

Næse: Noter af blomster og blandede bær, fortrinsvis ribs og jordbær.

Smag: Frisk med en god syre, harmonisk delikat og vedvarende

Kemiske karakteristika:

Alkohol, % vol: 11,5%

Sukker, g/l: 12

Syre, g/l: 5,8 – 6,0

Serveringstemperatur: 4-5 °C

Anbefalet glas: Flute / champagneglas

Serveringsforslag: Vinen kan nydes til alle måltider. Specielt velegnet til vegetariske retter, sushi, fisk og ost. Det er også en behagelig after-dinner drink.

Bør nydes inden: 12-24 måneder



BOTTEGA WHITE GOLD 12% cl. 75



Bottega White Gold er en ren Pinot Noir mousserende vin. Den originale emballage karakteriserer flasken og gør den til en eksklusiv gave.

Type: Pinot Nero Spumante Brut IGT Pavia

Produktionsområde: Oltrepó Pavese, Lombardiet, Italien

Druer: Pinot Noir 100%

Vingårdens beliggenhed: 100-300m over havets overflade

Vinavl: 4500 planter pr hektar

Vinavl metode: Guyot, Spur-pruned cordon

Jordbund: Jordbund med aflejringer fra havet og fint ler

Høstperiode: slut august – første dage i september

Høstudbytte pr. hektar: 70-80 q/Ha

Vinifikation: Vinifikation in-white

Mousserende proces: Long Charmat

Karakteristika og produktionsproces:

Druerne kommer fra vingårde i bakkerne i området (100-300 over havets overflade), som er karakteriseret ved en jordbund med aflejringer fra havet og fint ler. Druerne er håndplukkede i trækasser. Herefter følger in-white vinificeringen, hvor skallerne separeres lige efter presningen. Vinen gennemgår den mousserende proces, som foregår i en autoclave ved 14° C med udvalgte gærtyper specifikt tilpasset Pinot Noir druen. Processen har en varighed på mellem 40 og 60 dage og inkluderer en daglig pump-over af produktet. Herefter stabiliseres vinen i en uge ved en temperatur på -5° C og endelig filtreres den og kommes på flaske.

Organoleptiske karakteristika:

Udseende: Klar, fine og længe vedvarende bobler. Strågul

Næse: Delikat, blomster med noter af hvide frugter / tørret frugt

Taste: Tør, fløjlsblød, frisk og vedvarende

Kemiske karakteristika:

Alkohol, % vol: 12%

Sukker, g/l: 9

Syre, g/l: 5,50-6,00

Anbefalet glas: Champagneglas / Flute

Serveringstemperatur: 4/5°C

Serveringsforslag: God som aperitif, passer specielt godt til skaldyr, sushi, det middelhavske køkken og grøntsager.

Bør nydes inden: 12-24 måneder

BOTTEGA



GAVEÆSKER

