



BOTTEGA GOLD PINK IL VINO DEI POETI



La PINK GOLD Rosé est obtenu avec 100% de Pinot Noir.

Région de Production: Lombardie (Oltrepo Pavese)

Cépage: 100% Pinot Noir

Production Moyenne: 2800 plantes par hectare

Système de culture: Sylvoz

Période de vendange: Normalement pendant les dernier dix jours de Septembre

Rendement par hectare: 100 q/Ha

Caractéristiques et Procédé de production:

Les raisins sont récoltés à la main et vinifiés en rosé (les peaux restent en contact avec les mouts pendant 12 heures). La 2ème fermentation a lieu en cuves-closes selon la Méthode Charmat à une température contrôlée de 15° C pendant 40 jours. Le vin est stabilisé pendant une semaine à une température de -3° C et après, filtré et mis en bouteille.

La bouteille peinte en rose donne au produit une image forte, Elle a été pensée pour les fêtes et pour les cadeaux mais aussi pour protéger le vin contenu de la lumière. De cette façon, le Bottega Pink Gold maintient ses caractéristiques inchangées pendant au moins 12-18 mois.

Caractéristiques Organoleptiques:

Couleur: Un joli rose saumon, brillant avec de généreuses bulles persistantes

Bouquet: Un nez marqué de fleurs de pêchers, fraises et framboises

Gout: Sec, frais, parfumé et vif avec des touches fleuries intenses et de fruits rouges mûrs, arrière-goût agréable.

Alcool % vol	11,5%
Sucre g/l	12-14 g/l
Acidité Totale g/l	5,8 g/l

Température de service : 6-7 °C