

BOTTER



Venezia 1928

Botter è sinonimo di vino dal 1928. Un' ampia gamma di prodotti, la maggior parte dei quali realizzati con uve provenienti da vitigni autoctoni a sottolineare l'approccio multi territoriale che abbraccia tutta l'Italia, dal nord al sud. Dal Veneto alla Sicilia, passando per la Puglia, una selezione di vini che traccia una mappa della cultura e del gusto enologico del Bel Paese e che rivelano una passione condivisa.

ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY

Uve:	Raboso
Denominazione:	VINO SPUMANTE
Area di produzione:	Veneto
Clima:	Temperato, mitigato dal mare, la catena delle Alpi protegge dai venti settentrionali. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati sono calde e afose con escursioni termiche nella media.
Vendemmia:	Seconda metà di Ottobre
Bevibilità:	2 anni
Formati:	750 ml
Temp. di servizio:	8-12 °C
Alcol:	11% Vol



Il colore è rosato chiaro con riflessi color pesca. La spuma è persistente e cremosa.



Al naso risulta fresco, fruttato e fragrante, con sentori di piccoli frutti rossi di lampone e fragola.



Al gusto è fresco, con un buon equilibrio tra morbidezza ed acidità, di buona sapidità e con un finale asciutto e persistente.



Ottimo come aperitivo e con insalate di frutta, ben si abbina anche con prosciutti dolci. Si presenta molto bene anche con crostacei e salmone.

VINIFICAZIONE La fermentazione con lieviti selezionati, viene effettuata ad una temperatura costante e controllata di 18°C, e viene completata in 8/10 giorni. Il team di enologi seleziona i migliori vini ottenuti da avviare al processo di spumantizzazione. Successivamente il vino viene filtrato in vasche d'acciaio con l'aggiunta di saccarosio e lieviti selezionati per la seconda fermentazione (metodo Martinotti-Charmat) ad una temperatura controllata di 14/15°C. Una volta che il vino ha raggiunto i livelli di pressione, alcol e zuccheri richiesti, viene refrigerato e stabilizzato a freddo (-2/-3°C), filtrato e controllato prima dell'imbottigliamento.

