



Petalo Moscato Spumante Dolce - cl 75

Il Vino dell'Amore Petalo Moscato er en hvid mousserende vin, der er kendetegnet ved en frisk, klar og behersket sødme, udtalt og elegant bouquet, lavt alkoholindhold og en typisk duft af roser, der fremkalder billedet af kronblade på etiketten.

Produktionsområde: Norditalien

Druer: Moscato

Planter pr. hektar: 3000-4000

Vinavlsmetode: Sylvoz, Spur-pruned Cordon

Høstperiode: Start september

Høstudbytte: 90-100 q/Ha

Produktionsområde:

> De druer, der bruges til produktion af denne vin, kommer fra et område, der stammer fra for millioner af år siden.

> Jorden indeholder sedimentære klipper og er rig på mineraler og mikroelementer. Denne alkaliske jord favoriserer produktion af druer med en god surhedsgrad.

> Klimaet er tempereret med milde vintre, varme og tørre somre og godt temperaturinterval. Dette område er kendetegnet ved en temperaturinversion, hvor temperaturen i bakkerne er højere end på de flade steder.

> Vinene i dette unikke område er friske, mineralske, med et godt syreindhold og en umiskendelig organoleptisk profil.

Produktionsproces:

> Druerne høstes og flyttes til vingården med det samme for at forhindre mekaniske skader, for tidlig iltning, mikrobiel forurening og solens stråler, som alle kan forårsage ændringer og forringe kvaliteten.

> Bunterne presses forsigtigt ud for at fjerne stilkene, mosten adskilles fra skallerne og rengøres derefter.

> Fermenteringen finder sted med tilsætning af udvalgte gærtyper ifølge Martinotti-metoden i tanke ved en kontrolleret temperatur på 14 °C for at bevare druernes primære aromaer.

> Ved afslutningen af processen er vinen koldstabiliseret, filtreret og aftappet.

> Den resulterende vin har et lavt alkoholindhold (6,5%) med et højt niveau af restsukker.

Organoleptiske egenskaber:

Farve og udseende: Strågul med fine og varige bobler.

Bouquet (duft): Kompleks, intens, delikat, med blomster (rose, blåregn og vilde blomster) og frugtagtige (gul fersken, abrikos og citrus) noter og en behagelig antydning af salvie i finishen.

Smag: Fløjlsagtig, behersket og behageligt sød, intens og vedvarende med en godt syreindhold, der beriger dens friskhed og afbalancerer det høje sukkerindhold.

Kemiske karakteristika:

Alkohol: 6,5%

Sukker, g / l: 90-95

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

Serveringstemperatur: 5-6 °C

Serveringsforslag:

Sød vin, velegnet til fester og specielle begivenheder. Den går godt med alle større desserter fra det italienske og internationale køkken. Også god med modne oste eller som apéritif.

Bør nydes inden: 18 måneder.

Anbefalet glas: Champagneglas / Flute



Priser:

Gold Medal - Sakura Japan Women's Wine Awards - JP (2018)

Silver Medal - Festivin Caraquet Canada (2015)

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

Commended - Top 100 Wines - Vancouver Mag. Int. Wine Comp. - Canada (2009)

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

Silver Medal - International Wine & Spirit Competition - UK (2002)



Prosecco DOC Spumante Brut - cl 75

Il Vino dei Poeti Prosecco DOC er en mousserende vin, der produceres på Glera-druen, som dyrkes i henhold til klassiske, traditionelle teknikker i provinsen Treviso. I årenes løb har de karakteristiske træk ved disse druer, den typiske karakter og kvalitet, været uændret, hvilket gør Prosecco til den mest berømte og bedst sælgende italienske vin over hele verden.

Produktionsområde: Bjergene i Treviso-provinsen (Veneto), Italien

Druer: Glera

Planter pr. hektar: 2500-3000

Vinavlmetode: Double inverted – Sylvoz

Høstperiode: Midt/slut september

Høstudbytte: 130 q / Ha

Produktionsområde:

> Området, hvor Glera-druer dyrkes, spænder fra Conegliano-bjergene til foden af Valdobbiadene-bjergene.

> Området er kendetegnet ved et mildt klima og aflejret lerjord, ideel til at frembringe de bedste egenskaber i Glera-druerne.

Produktionsproces:

> Omkring midten af september, når druerne er fuldmodne, plukkes de og køres til vineriet med det samme for at forhindre mekaniske skader og for tidlig oxidation.

> Druerne presses forsigtigt for at fjerne stilkene, mosten adskilles fra druekvaset og rengøres derefter.

> Den første gæring finder sted i ståltanke med tilsætning af valgte gærtyper. I overensstemmelse med Martinotti-metoden forekommer den anden gæring i tanken ved en kontrolleret temperatur på 14°C, for at bevare druerens primære aromaer.

> Ved afslutning af processen koldstabiliseres vinen, filtreres og aftappes.

Organoleptiske egenskaber:

Farve og udseende: Strå-gul, fine og vedvarende bobler.

Bouquet (duft): Typisk og raffineret med frugtagtig (grønne æbler, pære, citrusfrugter) og blomster (hvide blomster, akacia, blåregn)

Smag: Blød, harmonisk og elegant, med en let krop.

Kemiske karakteristika:

Alkohol: 11%

Sukker, g/l: 10-14

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

Servingstemperatur: 4-5 °C

Serveringsforslag: Fremragende som aperitif og i cocktails. Den er også en ideel all-around vin. Den går især godt med pasta, risotto, fisk eller kødretter og grøntsager samt med pizza.

Bør nydes inden: 18 måneder.

Anbefalet glas: Champagneglas 



Prosecco DOC Spumante Brut - cl 75

Bottega Gold er en Prosecco DOC, opnået ved vinificering af Glera-druer, dyrket i provinsen Treviso. Bottega Gold er blevet defineret som "Glamour Sparkling", der er kendetegnet ved den karakteristiske gyldne flaske.

Produktionsområde: Treviso-provinsen (Veneto), Italien

Druer: Glera

Planter pr. hektar: 3000-3500

Vinavlmetode: Dobbelt inverteret

Høstperiode: Midt/slut september

Høstudbytte: 150 q / Ha

Produktionsområde:

> Området, tæt på de venetianske alper, har et tempereret klima med milde vintre og friske somre. Det brede temperaturområde stimulerer en øget produktion af aromatiske forbindelser, hvilket resulterer i finere og mere intense aromaer.

> Jordens mangfoldighed, solens stråler samt skråningerne gør denne Prosecco til en meget kompleks vin.

Produktionsproces:

> Druerne høstes og bringes hurtigt til vineriet for at bevare deres kvalitet og undgå ændringer, der kan være forårsaget af:

- > tidlig oxidation;
- > mikrobiel forurening;
- > solekspnering.

> Druerne presses blødt, og den opnåede most opbevares ved lav temperatur for at bevare dets friskhed.

> Fermenteringen foretages delvist fra mosten. Hele processen varer ca. 40 dage ved en kontrolleret temperatur på 14-15 ° C med tilsætning af udvalgte gærtyper.

> Efter fermentering efterlades vinen i kontakt med gærresterne: de døde gærceller frigiver nogle vigtige forbindelser, der forstærker kroppen, strukturen og aromaen i vinen.

Organoleptiske egenskaber:

Farve og udseende: Lys, strå gul, fine og vedvarende bobler.

Bouquet (duft): Typisk og raffineret med frugtartig (grønne æbler, pære, citrusfrugter) og blomster (hvide blomster, akacia, blåregn og liljer) samt noter af salvie og krydderier i finishen.

Smag: Blød, harmonisk og elegant, med en let krop og med en livlig, men alligevel afbalanceret syre.

Kemiske karakteristika:

Alkohol: 11%

Sukker, g/l: 10-14

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

Servingstemperatur: 4-5 °C

Serveringsforslag: Fremragende som aperitif og i cocktails. Den går især godt med forretter, lette pastaretter og risotto med fx skaldyr og ikke-aromatiske urter, dampede eller rå fiskeretter, grillet hvidt kød, stuvet eller friske grøntsagsretter.

Bør nydes inden: 18 måneder.

Anbefalet glas: Champagneglas / Flute



Tilgængelige størrelser: 20 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl

Udvalg af priser:

91/100 - Falstaff Magazine - Sparkling Trophy (2019)

Bronze Medal - IWS - International Wine & Spirit Competition - UK (2019)

Bronze Medal - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2019)

Silver Medal - Concours Mondial de Bruxelles - BE (2019)

Commended - SWA The Sommelier Wine Awards - UK (2019)

Gold Medal - Gilbert & Gaillard International Competition - FR (2019)

Silver Medal - The Prosecco Masters, The Drinks Business - UK (2019)

Silver Medal - Sélections Mondiales des Vins - CA (2018)



Spumante Venezia DOC Brut - cl 75

Bottega White Gold er en Venezia DOC-vin, der er fremstillet af druerne Glera, Chardonnay og Pinot. Med sin store karakter er denne mousserende Brut-vin frisk og elegant og repræsenterer et udtryk for det område, hvor druerne dyrkes, blandt provinserne Treviso og Venedig.

Produktionsområde: Provinserne Treviso og Venedig, Italien

Druer: Glera, Chardonnay, Pinot

Planter pr. hektar: 2500-3000

Vinavlmetode: Sylvoz

Høstperiode: Midt september

Høstudbytte: 140 q / Ha

Produktionsområde:

DOC Venezia-området spænder fra bunden af Treviso-provinsen til Adriaterhavet i provinsen Venedig, nemlig fra Conegliano-bjergene til Caorle-lagunen. Takket være beskyttelsen fra Dolomitterne i det nordlige og nærheden til hav og lagune, er det kendetegnet ved et tempereret og fugtigt klima. Jorden er lavet af aflejret materiale stammende fra smeltning af alpine og præ-alpine gletsjere, som er transporteret af floderne Piave og Livenza. I den høje slette mod nord, gør den høje koncentration af småsten og grus, at jorden er let drænet med moderat frugtbarhed, hvilket skaber ideelle betingelser for vinproduktion. Dette område har altid givet druerne høj kvalitet til at fremstille denne mousserende vin.

Produktionsproces:

- > Druerne af de tre sorter til denne blanding høstes generelt omkring midten af september.
- > Druerne transporteres hurtigt til vineriet for at bevare deres kvalitet og undgå mulige ændringer, som mekaniske skader, for tidlig oxidation, mikrobiel kontaminering eller soleksponering.
- > Druerne afstilkles og presses blødt for at adskille skindene fra mostet, som til sidst renses gennem dekantering.
- > Den første gæring finder sted i ståltanke med tilsætning af udvalgte gærtyper.
- > I overensstemmelse med Martinotti-metoden forekommer den anden gæring i tanken ved en kontrolleret temperatur på 14°C for at bevare druernes primære aromaer. Når sukker omdannes til alkohol, frigiver gærtyperne naturligt kuldioxid, hvilket gør vinen mousserende.
- > Vinen koldstabiliseres, filtreres og tappes på flasker.

Organoleptiske egenskaber:

Farve og udseende: Lys, strågul med gyldne reflekser, fine og vedvarende bobler.

Bouquet (duft): Elegant og raffineret, den er kendetegnet ved frugtagtige antydninger (hovedsageligt æble og fersken), delikate blomsteraromaer (havtorn dominerer), med en finish af honningnoter og en særlig aromatisitet, der minder om tørret frugt.

Smag: Blød og fængslende. Det skaber en perfekt balance på tungen mellem friskheden af Glera-druen, kroppen fra Chardonnay-druen og syren fra Pinot-druen.

Kemiske karakteristika:

Alkohol: 11%

Sukker, g/l: 10-13

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

Servingstemperatur: 4-5 °C

Serveringsforslag: Perfekt som aperitif. God til fisk, krebsdyr, skaldyr, skaldyrsrisotto, ærterisotto og andre grøntsagsbaserede forretter. Også et godt match med hvidt kød, fx kylling og kalkun.

Bør nydes inden: 18 måneder.

Anbefalet glas: Champagneglas / Flute



Priser:

Silver Medal - SWA The Sommelier Wine Awards - UK (2019)

Silver Medal - DAWA Decanter Asia Wine Awards - HK (2018)

Bronze Medal - IWSC - International Wine and Spirit Competition - UK (2018)



Pinot Nero Spumante Brut Rosé – cl 75

Bottega Rose Gold er en Brut rosé mousserende vin opnået gennem vinificering af Pinot Nero druer.

Produktionsområde: Lombardiet, Italien

Druer: Pinot Nero

Planter pr. hektar: 4500

Vinavlsmetode: Guyot, Spur-pruned Cordon

Høstperiode: slut august/start september

Høstudbytte: 70-80 q/Ha

Produktionsområde:

> På højre bred af Po-floden i den sydlige del af regionen Lombardiet strækker sig et land med let skrånende bjerge kendetegnet ved ekstremt gunstige klimatiske og geomorfologiske forhold til druer.

> Det har et tempereret klima med højt temperaturinterval, tørt om vinteren og luftigt om sommeren.

> Jorden har aflejringer af mergel, som er sammensat af lige store dele af kalksten og ler.

Produktionsproces:

> Druerne håndplukkes og afstilkes. Mosten efterlades i kontakt med druekvaset i 24 timer ved 5 ° C. Den kolde udblødning favoriserer ekstraktionen af farvestoffer og druernes primære aromaer.

> Mosten adskilles fra druekvaset ved hjælp af blød presning. Fermenteringen finder sted ved en kontrolleret temperatur på 18 ° C.

> Basevinen gennemgår en anden gæring i henhold til Martinotti-metoden, i vintanke tæt ved 14 ° C med tilsætning af udvalgte gærtyper. Vinen efterlades i kontakt med gærresterne og filtreres til sidst og kommes på flaske.

> Før vinen sendes på markedet, lagres den i kælderens, indtil den genopretter sin balance, som den mister kortvarigt i den lidt stressende fase af aftapningen.

Organoleptiske egenskaber:

Farve og udseende: Strålende, subtil lyserød farve, fine og vedvarende bobler.

Bouquet (duft): Intens, elegant, kompleks, kendetegnet ved blomster- og frugtagtige noter, hovedsageligt blandede bær, rips og vilde jordbær.

Smag: Frisk, delikat, blød, struktureret, med afbalanceret syre og en behagelig og vedvarende eftersmag.

Kemiske karakteristika:

Alkohol: 11,5%

Sukker, g / l: 10-12

Samlet syre, g / l: 5,00-6,50

Serveringstemperatur: 4-5 °C

Serveringsforslag:

Fremragende som aperitif og ledsager til ethvert måltid. Den går især godt med vegetariske retter og fiskeretter (sushi, skaldyr, grøntsagssnacks), hvidt kød og ost. Også en behagelig vin til at nyde efter en middag.

Bør nydes inden: 18 måneder.

Anbefalet glas: Champagneglas / Flute 

Tilgængelige størrelser: cl 20, cl 75, cl 150, cl 300.

Priser:

Sølv Medalje - Korea Wine Challenge - KR (2019)

Bronze Medalje - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2019)

Bronze Medalje - The Asian Rosé Masters - HK (2018)

Guld Medalje - Sakura Japan Women's Wine Awards - JP (2018)

88/100 point - James Suckling.com USA (2018)

Bronze Medalje - IWSC International Wine & Spirit Competition - UK (2017)



Stardust - Prosecco DOC Spumante Dry - cl 75

Bottega Stardust er en helt special Prosecco DOC – med enestående smag og unikt udstyr - opnået ved vinificering af Glera-drue, dyrket på Treviso-bakkerne. Det er et produkt med øjeblikkelig visuel opmærksomhed, da den traditionelle flaskes glas er helt dækket af en galakse af krystaller. Effekten "stardust" skinner især til aperitifens og skålens øjeblik. Emballagen afsluttes med en elegant æske.

Produktionsområde: Provinsen Treviso (Venedig), Italien

Druer: Glera

Planter pr. hektar: 3000-3500

Vinavlsmetode: Dobbelt inverteret

Høstperiode: Fra slut september

Høstudbytte: 120 q/Ha

Produktionsområdet:

> Området, tæt på de venetianske Alper, har et perfekt klima for denne indfødte druesort. Det brede temperaturområde stimulerer en øget produktion af aromatiske forbindelser, opretholder et godt niveau af surhedsgrad i druen og forbedrer den polyfenoliske sammensætning.

> I den vingård, hvor disse druer dyrkes, varierer vinstokkenes alder. De gamle vinstokke formår kun at producere et lille antal druer, men de akkumulerer en højere koncentration af stoffer og ædle forbindelser. Den færdige vin er derfor af højere kvalitet.

Produktionsproces:

> Druerne håndplukkes, hvilket gør det muligt at udvælge de bedste klaser og beskytte dem, før de presses blødt på vingården. Den opnåede most opbevares i tanke ved lav temperatur for at bevare dens friskhed og dens aromaer.

> Fermenteringen finder sted i tanke, ifølge Martinotti-metoden. Den enkelte gæring, der udføres med udgangspunkt i 100% most, gør det muligt at bevare druens primære aromaer. Vinen er derfor kendetegnet ved mere komplekse og vedvarende dufte.

> Hele processen varer ca. 40 dage ved en kontrolleret temperatur på 14-15°C. Gæren, der bruges i gæring, er specielt udvalgt blandt oprindelige sorter, der gennem årene naturligt har koloniseret vores druer og vores vinkælder. Disse lokale gærpopulationer tildeler vinen Proseccoens traditionelle egenskaber.

> Efter fermentering efterlades mosten i kontakt med gærresterne: de døde gærceller frigiver nogle vigtige forbindelser, der forstærker kroppen og smagen af vinen. Bottega Stardust fremstilles altid efter bestilling for maksimal friskhed.

Organoleptiske karakteristika:

Farve og udseende: Strålende, med en rig, cremet og vedvarende skum og fine bobler. Strågul.

Bouquet (duft): frugtagtig (gyldent æble, pære, fersken, citrus) og blomster (akacia, blåregn, liljekonval og let antydning af roser).

Smag: Harmonisk, elegant, vedvarende; god balance mellem den rige tekstur og de behagelige mineralske noter.

Kemiske karakteristika:

Alkohol: 11%

Sukker, g/l: 20

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

Serveringstemperatur: 4-5 °C

Serveringsforslag: God som aperitif. Den går især godt med raffinerede retter af fjerkræ, skaldyr, sushi og rå fisk - fremragende med hummer. Også god til kager og dessert generelt.

Bør nydes inden: 18 måneder.

Anbefalet glas: Champagneglas



Priser:

Guld Medalje - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2017)

Bronze Medalje - International Wine & Spirit Competition - UK (2016)

Bronze Medalje - Decanter World Wine Awards - UK (2016)

Sølv Medalje - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2016)

Sølv Medalje - Mundus Vini Awards Germany (2016)

Sølv Medalje - Wine.Luxe International Awards - HK (2016)