

Brilla! Prosecco Spumante Rosé Millesimato 2020 Casa Vinicola Botter



Prosecco goes Rosé: Der Brilla! Spumante ist der ideale Sommer-Aperitif mit der Extra-Portion Frucht, Frische und Farbe, dessen Perlen im sommerlichen Gegenlicht wie Brillanten funkeln.

Weintyp	Sekt
Produzent	Casa Vinicola Botter
Region	Venetien
Rebsorte(n)	Glera Pinot Nero
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	11 %
Reifepotenzial	bis 2023
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

90/100 Punkte Decanter

"Inspired by diamonds, the distinctive packaging design features a glittery label and a paisley pattern etched into the glass. This is definitely a wine aimed at the female drinker! This was the pick of the extra dry wines we tasted: it's not at all restrained, but it's joyous. Take a sniff and you get intense aromas of tinned wild strawberries in syrup. Sip it though and it's not sickly sweet at all, surprisingly fresh, with sherbetty, summer fruit flavours. Would be delicious with a slice of strawberry tart." - Amy Wislocki

Wine in Black-Bewertung: 91 P

Prosecco ist einer der erfolgreichsten Weine Italiens. Und da Rosé genauso populär ist wie Prosecco, ist es wie eine Fügung des Himmels, dass es jetzt auch Rosé Prosecco mit dem Quäntchen mehr an Frucht und Farbe gibt. Im Jahr 2019 haben die Winzer des Prosecco sich

entschlossen, beide Welten miteinander zu verbinden, um Rosé Prosecco mit anteilig maximal 15 % Pinot Nero zu erzeugen. Und genau diese 15 % Pinot Nero hat auch der Brilla! Prosecco Spumante Rosé Millesimato 2020. Überzeugen Sie sich selbst davon, wie gut ihm das zu Gesicht steht!

Tasting Note

Der Prosecco zeigt ein zart leuchtendes Altrosa und ein prickelnd feines Mousseux im Glas. Der Rosé duftet nach Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren, Melonen und Granatäpfeln, Mandeln und Blüten. Am Gaumen zeigt der Millesimato eine saftig rote Frucht in Verbindung mit einer knackig frischen Weinsäure. Das Süße-Säure-Spiel des roséfarbenen Prosecco zeigt sich in wunderbarer Balance, das Mousseux ist lebendig und fein, lang und anhaltend bis ins erfrischend zartbittere Finale.

Passt zu

den schönsten Momenten des Lebens, als Aperitif und zu Vorspeisen mit Lachs oder zu einer Tarte mit frischen Erdbeeren oder Himbeeren.

Weingut

Der Familienbetrieb Botter ist das beste Beispiel dafür, das sich Weinkompetenz und Qualitätsdenken über Generationen hinweg ebenso positiv entwickeln können wie die Größe eines Weinguts. Gegründet wurde die Casa Vinicola 1928 im Veneto. Damals hatte Carlo Botter lediglich Fasswein verkauft. Seine Söhne Arnaldo und Enzo starteten dann mit eigenen Weinlinien sowie dem Verkauf von Flaschenweinen und eroberten damit ab den 1950er Jahren den europäischen Markt. Seit dem Jahr 2000 engagieren sich die Botters auch im südlichen Italien, wo sie teils eigene Weinberge besitzen, teils mit traditionellen Familienbetrieben wie der Casa Marrone zusammenarbeiten. Besonders erfolgreich ist der Stil des Appassimento, der ja schon in der Heimat den Valpolicella veredelt und hervorragend zum Primitivo und zum Negroamaro passt. Heute gehört die Casa Vinicola Botter zu den führenden Betrieben Italiens, dessen Weine national wie international überaus erfolgreich sind.

Vinifikation

Der Brilla! Prosecco Spumante Rosé Millesimato 2020 wird aus 85 % Glera und 15 % Pinot Nero erzeugt. Die Glera- und Pinot-Nero-Trauben stammen aus der Prosecco DOC. Der langsam gepresste Most wurde in Stahltanks für die natürliche Absetzung der Trubstoffe gelagert und dann mit ausgewählten Hefen bei einer kontrollierten konstanten Temperatur von 18 °C über 8 bis 10 Tage vergoren. Danach wurde die Cuvée des Grundweins erstellt, der Wein gefiltert und in Stahltanks unter Zugabe von Saccharose und ausgewählten Hefen für die zweite Gärung (Martinotti-Charvat-Methode) bei einer kontrollierten Temperatur von 14-15 °C ausgebaut. Als der Wein den gewünschten Druck, Alkohol- und Zuckergehalt erreicht hatte, wurde der Wein gekühlt und kältestabilisiert (-2/-3 °C) gefiltert und in Flaschen gefüllt.