

Brilla! Prosecco Spumante Extra Dry Casa Vinicola Botter



Brilla! is de diamant onder de Italiaanse prosecco en de belichaming van het Italiaanse dolce vita. Elk glas Brilla! zit vol vrolijke bubbeltjes die schitteren als een parelketting. Een heerlijke zomerse prosecco met 90 punten.

Wijnsoort	mousserend
Wijngoed	Casa Vinicola Botter
Regio	Venetië
Druivensoort	glera
Smaak	droog
Serveertemperatuur	8-10°C
Alcoholpercentage	11%
Rijpingspotentieel	tot 2024
Opvoeding	Roestvrijstalen tank
Liter	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

90/100 Punten Falstaff

"Stralend groenachtig geel. Delicaat ananasfruit, lichte citrus nuances, natte steen. Evenwichtig, helder in de mond, toont ook een lichte fruitzoetheid, goed geïntegreerd, fijne perlage." - Othmar Kiem en Simon Staffler

Wine in Black score: 91 punten

Met deze prosecco begint de mooiste tijd van het jaar: het is weer zomer en dat vieren we. Deze lichtvoetige bubbels zijn perfect om op het nieuwe seizoen te proosten. Prosecco staat voor joie de vivre en dolce vita en daarom is hij zo gewild en geliefd over de hele wereld. Met de Brilla! Prosecco Spumante Extra Dry heffen we het glas op het goede leven!

Proefnotitie

De groengele Prosecco Spumante Extra Dry geurt naar groene appels, ananas, perziken en citrusvruchten. Op de achtergrond zijn tonen van amandelgebak, seringen en acaciabloesem

waar te nemen. In de mond presenteert de mousserende wijn zich levendig, licht en fris, met een mooi evenwicht tussen zuren en een lichte fruitige zoetheid. De verfijnde perlage maakt het drinkplezier compleet.

Past perfect bij

De groengele Prosecco Spumante Extra Dry geurt naar groene appels, ananas, perziken en citrusvruchten. Op de achtergrond zijn tonen van amandelgebak, seringen en acaciabloesem waar te nemen. In de mond presenteert de mousserende wijn zich levendig, licht en fris, met een mooi evenwicht tussen zuren en een lichte fruitige zoetheid. De verfijnde perlage maakt het drinkplezier compleet.

Wijngoed

Het familiebedrijf Botter is het beste voorbeeld van hoe wijncompetentie en kwaliteitsdenken zich gedurende generaties zo positief kunnen ontwikkelen als de grootte van een wijnmakerij. De Casa Vinicola werd in 1928 in de Veneto gesticht. In die tijd had Carlo Botter alleen vatwijn verkocht. Zijn zonen Arnaldo en Enzo startten toen met hun eigen wijnlijnen en de verkoop van gebottelde wijnen en veroverden zo de Europese markt vanaf de jaren vijftig. Sinds het jaar 2000 zijn de bidders ook betrokken in Zuid-Italië, waar ze een deel van hun eigen wijngaarden bezitten en soms samenwerken met traditionele familiebedrijven zoals de Casa Marrone. Bijzonder geslaagd is de stijl van de Appassimento, die de Valpolicella al in het huis verfijnt en perfect past bij de Primitivo en de Negroamaro. Tegenwoordig is Casa Vinicola Botter een van de toonaangevende Italiaanse bedrijven, wier wijnen zeer succesvol zijn, zowel nationaal als internationaal.

De wijn

De glera-druiven zijn afkomstig uit de DOC Prosecco. De langzaam geperste most werd in stalen tanks opgeslagen voor een natuurlijke bezinking van de droesem. Daarna werd hij gedurende 8 tot 10 dagen met geselecteerde gisten gefermenteerd bij een gecontroleerde constante temperatuur van 18°C. Vervolgens werd de cuvée van de basiswijn gemaakt en de wijn gefilterd. Hij rijpte in stalen tanks met toevoeging van sacharose en geselecteerde gisten voor de tweede gisting (méthode Charmat) bij een gecontroleerde temperatuur van 14-15°C. Toen de prosecco de gewenste druk en het gewenste alcohol- en suikergehalte had bereikt, werd hij gekoeld, koud gestabiliseerd (-2/-3 °C), gefilterd en tot slot gebotteld.