

DUE ECCELLENZE ITALIANE ALLA PRIMA DEL "PAS DOSE' STEFANO BOTTEGA"

È stato il tripudio delle eccellenze, l'evento "Bottega" - il vino dei Poeti, con il Pas Dosé Stefano Bottega e la chef Sergio Carboni, chef stellato della Locanda degli Artisti di Torre dei Picenardi di Cremona.

Una serata riservata alla stampa e autorità, per presentare l'ultimo arrivato di Casa Bottega, Azienda Vitivinicola di Treviso, ovvero, il Pas Dosé Stefano Bottega, Millesimato, Blanc de Blancs, composto da uve del territorio (Glera, Chardonnay e Uve Autoctone), in anteprima nazionale sulla piazza Italiana e in Cremona.

Una trentina tra giornalisti, autorità e azienda hanno dato vita al più autentico ed originale abbinamento di un menù intero (antipasto, primo, secondo e dolce), con un solo vino, vale a dire con la Bollicina "Pas Dosé Stefano Bottega".

Una combinazione stupenda, quella realizzata da Sergio Carboni, utilizzando come sempre, prodotti di eccellenza, preparati con professionalità e delicatezza, abbinati stupendamente con il Pas Dosé Millesimato Stefano Bottega. IL Pas Dosé Millesimato Stefano Bottega è una bollicina prodotta con il tradizionale metodo Martinotti, non dosato, espressione tipica del territorio di Sant'Urbano (Tv), dalle varietà di uve adatte alla produzione di vini spumanti e ha dimostrato la capacità unica di questo prodotto, di abbinarsi a tutto pasto, emanando sensazioni organolettiche e sensoriali particolari, quali, il floreale e il fruttato, l'agrumoso italiano, e una struttura enologica del prodotto, secco e asciutto, equilibrato e integro e di lunga persistenza. Nasce su terreni drenanti, calcareo - argilloso, in un clima temperato e di buona esposizione, con l'allevamento delle uve (Glera e Chardonnay) e un sistema viticolo "Sylvoz", tipico della zona. La prima fermentazione avviene in contenitori di acciaio mentre la seconda fermentazione, in autoclave pressurizzata. Il suo residuo zuccherino è inferiore a 3 grammi litro e 11,5% di alcol.

IL MENU E L'ABBINAMENTO:

ANTIPASTO: tartare di tonno, mango e chutney di peperoni dolci

PRIMO: gnocchi a sfere di ricotta di capra in crema di zucca, fonduta di salvia e tartufo nero estivo

SECONDO: schiena di coniglio ripiena e le sue mele glassate

DOLCE: sfogliatina con chantilly a limone e frutti di bosco.

LO SPUMANTE: Pas Dosé Millesimato Stefano Bottega, Blanc de Blancs millesimato, prodotto con tradizionale metodo italiano, Martinotti, non dosato. LE CARATTERISTICHE SENSORIALI

Vista: Giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente.

Olfatto: Al naso presenta delicate note fruttate, agrumose, di mela e pesca e eleganti sentori di fiori d'acacia.

Gusto: secco e asciutto, buona sapidità, con l'equilibrio organolettico e le note minerali che lo caratterizzano.

Abbinamento: per le sue caratteristiche è abbinabile a tutto pasto, dessert compreso, e con quello che più vi piace. È una bollicina senza limiti di accoppiamento, completamente versatile e da aperitivo. Questo Spumante Metodo Italiano (Martinotti) non limitato alla sola degustazione come aperitivo, ha dimostrato la sua versatilità su piatti straordinari, per qualità e piacevolezza, tipici dell'alta cucina Italiana. E' un vero e grande sodalizio tra cibo e vino con questo speciale Bollicina Pas Dosé Millesimato Stefano Bottega. per ulteriori info: Massimo Mascherpa

Agenzia Rappresentanza e Distribuzione Vini e Distillati e Az. Bottega

Via dell'Industria 7

26012 Castelleone (CR)

Phone 327 2487533

Phone 3486041355 + Fax 0374.58910

