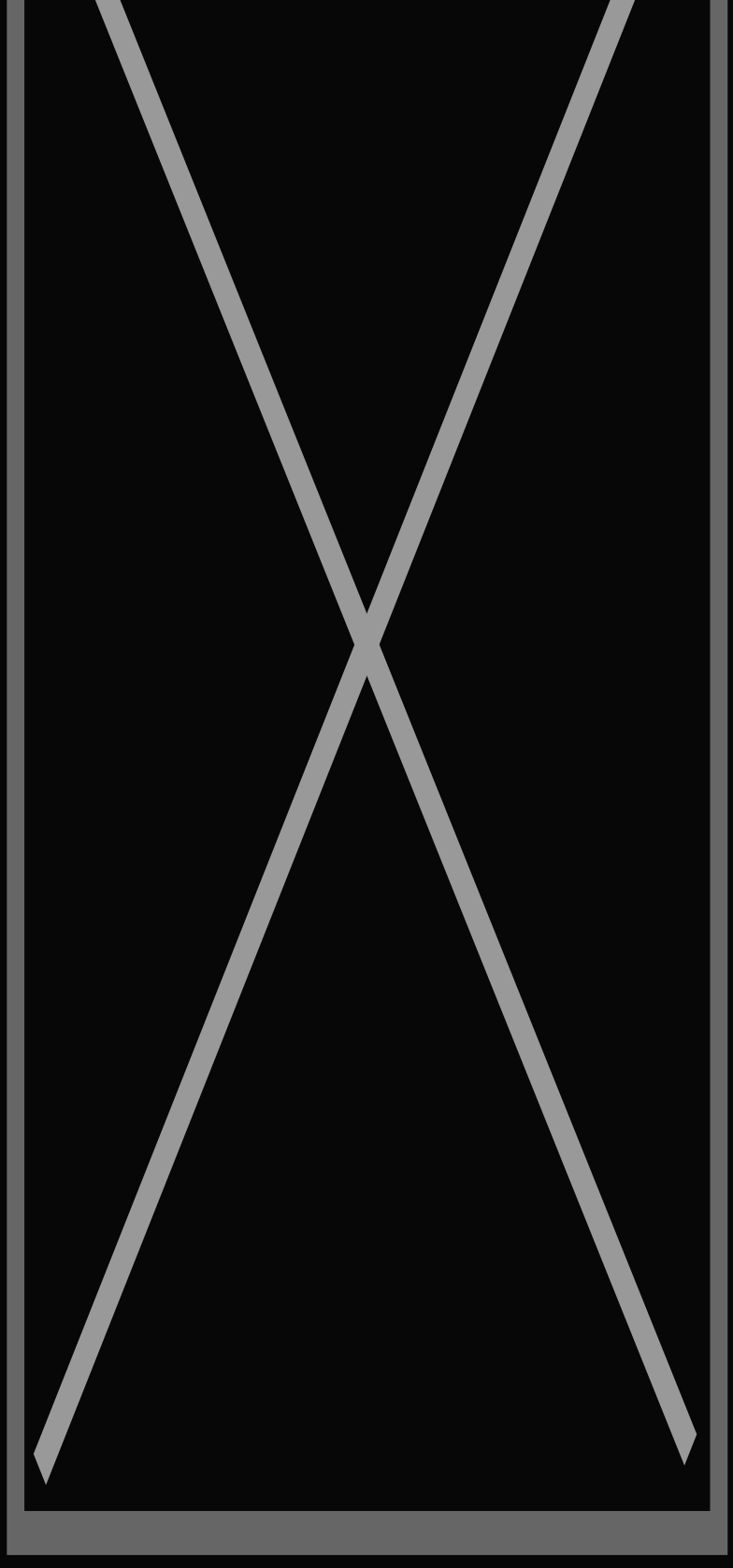
Bottega Stella, uno spumante Brut... luminoso

stella-a-948153ed

Si chiama **Bottega Stella** lo spumante Brut di **Bottega**, azienda veneta specializzata in grappe, vini e liquori rivolti a un target alto e medio alto. Un vino di grande personalità che ha origine da una speciale cuveé ottenuta da uve di Pinot Nero, Chardonnay e Glera.

La **bottiglia**, di grande impatto, riproduce sulla sua superficie una costellazione: lo sfondo blu mette in risalto le stelle che brillano intensamente, grazie alla **lampadina led** posta alla base della stessa bottiglia e azionabile tramite un semplice interruttore.



Originale e raffinato, Bottega Stella è un

suggerimento interessante per party esclusivi, eventi informali, serate tra amici. Le uve selezionate per la produzione di questo vino spumante hanno origine dall'Oltrepò Pavese (Pinot Nero) e dal Veneto orientale (Glera e Chardonnay). Una volta raccolte, vengono portate velocemente in cantina per preservarne la qualità. Si procede quindi alla vinificazione in bianco delle uve, con l'immediata separazione delle bucce dal mosto per mezzo di una pressatura soffice. Segue una seconda fermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat Lungo.

Il vino, dal perlage fine e persistente, presenta un colore giallo paglierino con intriganti riflessi dorati. Il bouquet complesso, elegante e raffinato, è caratterizzato da delicati sentori fruttati e floreali, con sfumature di crosta di pane e lievito in chiusura. Al palato risulta pieno, vivace, fresco e lievemente sapido. La bilanciata acidità ne accresce l'armonia e l'equilibrio.

Ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti di pesce crudo (ostriche, tartufi di mare, gamberoni), a piatti a base di pesce, a carni bianche, in particolare se cucinate al forno con erbe aromatiche, e a contorni di verdure grigliate.

La bottiglia da 75 cl ha un prezzo al pubblico di circa **24 euro**.