

# Brilla! Prosecco Spumante Rosé Millesimato 2020 Casa Vinicola Botter



Le Prosecco en rosé : la cuvée Brilla! Spumante du millésime 2020 est l'apéritif estival parfait avec une belle portion d'arômes fruités, de fraîcheur et de couleur. Ces fines bulles italiennes brillent de mille feux au soleil de l'été. Un grand séducteur bien réussi !

Type	<b>Effervescent</b>
Producteur	<b>Casa Vinicola Botter</b>
Région	<b>Vénétie</b>
Cépage	<b>Glera</b> <b>Pinot Nero</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>8-10°C</b>
Degré d'alcool	<b>11 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2023</b>
Élevage	<b>Cuve inox</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 90/100 Points Decanter

« Inspiré des diamants, le design distinctif de la bouteille comporte une étiquette scintillante et un motif paisley gravé dans le verre. [...] Il s'agit du meilleur des vins extra secs que nous avons dégustés : il n'est pas du tout réservé et il est très enjoué. Vous découvrirez des arômes intenses de fraise sauvage en conserve baignant dans du sirop. En bouche, il n'est pas du tout sucré, il est étonnamment frais, avec des saveurs de fruits d'été et de sorbet. Il sera délicieux avec une tarte aux fraises. » - Amy Wislocki

## Note de la rédaction

Le Prosecco est l'un des meilleurs vins d'Italie et connaît un grand succès. Et étant donné que le rosé est aussi apprécié que le Prosecco, c'est une véritable aubaine que cette version en rosé soit maintenant disponible avec un petit supplément d'arômes fruités et de couleur. En 2019, les vignerons de la région du Prosecco ont décidé d'unir ces deux dimensions afin de

produire cette belle cuvée avec un maximum de 15 % de pinot nero (pinot noir). Le résultat : un fabuleux Brilla! Prosecco Spumante Rosé Millesimato 2020 ! Laissez-vous convaincre et profitez d'un grand moment de dégustation !

## **Note de dégustation**

Ce Prosecco se présente dans une robe rose brillante délicate et avec de fines bulles. Il exhale des arômes de cerise, de framboise et de fraise, ainsi que des notes de melon, de grenade, d'amande et de fleurs. En bouche, cette cuvée millésimée offre des saveurs de fruit rouge juteux et une acidité fraîche et croquante. L'alternance entre acidité et douceur est bien équilibrée. Les fines bulles sont dynamiques et subtiles et perdurent jusqu'à la finale douce-amère rafraîchissante.

## **Accords mets & vin**

Ce Prosecco convient pour les bons moments de la vie, à l'apéritif ou avec des entrées au saumon, ou encore avec une tarte aux fraises ou aux framboises.

## **Domaine**

### **Un beau succès**

L'exploitation familiale Botter est le meilleur exemple lorsqu'il s'agit de prouver que compétence œnologique et philosophie orientée sur la qualité peuvent se développer durant de nombreuses générations de manière très positive, tout comme la grandeur d'un domaine. La Casa Vinicola a vu le jour en Vénétie, dans le nord de l'Italie, en 1928. Autrefois, Carlo Botter vendait uniquement du vin en tonneaux. Ses fils Arnaldo et Enzo ont alors lancé leurs propres gammes de vins et la vente de cuvées en bouteilles. Ils ont conquis le marché européen à partir des années 50. Depuis l'an 2000, la famille Botter est également engagée dans le sud du pays, où elle possède quelques vignobles et travaille en partie avec des maisons familiales comme la Casa Marrone. Le style de leur Appassimento notamment rencontre le succès : dans sa région d'origine, il met en valeur le valpolicella et s'associe très bien avec les cépages primitivo et negroamaro. Aujourd'hui, la Casa Vinicola Botter compte parmi les meilleures exploitations d'Italie et ses vins sont connus autant à l'échelle nationale qu'internationale.

## **Un Prosecco rosé hors du commun**

La cuvée Brilla! Prosecco Spumante Rosé Millesimato 2020 est un assemblage des cépages glera (85 %) et pinot nero (15 %). Les raisins de glera et de pinot proviennent de la dénomination d'origine contrôlée Prosecco. Le moût a été pressé lentement et stocké en cuves inox pour la décantation naturelle des matières en suspension. Il y a également fermenté sur lies à une température contrôlée constante de 18°C pendant huit à dix jours. Ensuite, le vin de base a été produit, puis filtré et élevé en cuves inox avec l'ajout de saccharose et de lies sélectionnées pour la seconde fermentation (méthode Martinotti-Charmat) à une température contrôlée de 14-15°C. Une fois la pression souhaitée obtenue et le volume en alcool et en sucre atteint, le résultat a été refroidi et soumis à une stabilisation à froid (-2/-3°C) avant la mise en bouteille.