

BOTTER



Venezia 1928

PROSECCO DOC, VINO FRIZZANTE - LEGATURA SPAGO

Botter è sinonimo di vino dal 1928. Un' ampia gamma di prodotti, la maggior parte dei quali realizzati con uve provenienti da vitigni autoctoni a sottolineare l'approccio multi territoriale che abbraccia tutta l'Italia.

ISPIRAZIONE

Dove tutto è cominciato all'inizio del secolo scorso: Venezia e la sua provincia.



TARGET DI RIFERIMENTO

Amanti del classico contemporaneo, persone dinamiche che sanno distinguersi per eleganza anche a tavola.



BRAND

Nel brand il nome della Famiglia che, da tre generazioni, guida l'Azienda. Nel 1928 Carlo Botter e la moglie Maria avviano una piccola rivendita di vini sfusi e in damigiana che diventa un modello di business imprenditoriale già nel tardo dopoguerra quando i figli, Arnaldo ed Enzo esportano vini imbottigliati oltre i confini nazionali. Alla fine degli anni '90 la terza generazione - Annalisa, Alessandro e Luca - dà un ulteriore impulso imprenditoriale che porta Botter S.p.A. ad essere, oggi, leader nel modo del vino Italiano.



DESIGN

Assieme al nuovo payoff sottolinea l'appartenenza ad un territorio, ad una storia, ad una cultura e ai valori della città che tutto il mondo conosce e ci invidia. La ricerca di una forte continuità con il passato e, al tempo stesso, di un nuovo slancio verso il futuro si esprime attraverso i dettagli del pack: l'onda morbida che divide l'etichetta è un forte richiamo all'acqua dolce, le lavorazioni in lamina oro e vernice lucida rappresentano gli sfarzi e le decorazioni dei palazzi della città, infine, le sei linee orizzontali sono un omaggio ai sestieri di Venezia.



STILE DEL VINO

Trasversale alle occasioni, beverino e piacevole da sorseggiare come aperitivo e perfetto per esaltare le pietanze di tutti i giorni.



REGIONE VENETO

Temperata, mitigata dal mare, la catena delle Alpi la protegge dai venti del nord. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati calde e afose con escursioni a media temperatura.



BOTTER



Venezia 1928

PROSECCO DOC FRIZZANTE LEGATURA SPAGO



Glera



Argilloso, arenaria



8/10 °C



VINIFICAZIONE:

Il mosto fiore ottenuto da una pressatura soffice è posto in tank d'acciaio dove avviene la decantazione statica a freddo.

La fermentazione, ad opera di lieviti selezionati, è condotta alla temperatura costante di 18°C e termina in 8-10 giorni. Il team di enologi, poi, destina le cuvée ottenute al processo di frizzantatura. Segue la filtrazione della base in autoclave, a cui vengono aggiunti lieviti selezionati per avviare la frizzantatura alla temperatura di 14-15 °C. Ottenuti i livelli desiderati di pressione, alcol e zuccheri si procede con la stabilizzazione a freddo. Seguono la filtrazione ed il controllo organolettico prima dell'imbottigliamento.



11% vol
750 ml



Giallo paglierino scarico



Profumo delicato e lievemente aromatico, con note fruttate di banana, mela, e floreali fiori di acacia



Gusto fresco, piacevole, sottile, con acidità equilibrata, di buona armonia con finale asciutto



Ottimo come aperitivo, si accompagna in modo eccellente ad antipasti e a primi piatti delicati