

BOTTER



Venezia 1928

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, dal nord al sud. Dal Veneto alla Sicilia, passando per la Puglia, una selezione di vini che traccia una mappa della cultura e del gusto enologico del Bel Paese e che rivelano una passione condivisa.

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY

Uve:	Glera
Denominazione:	PROSECCO DOC
Area di produzione:	Veneto, Provincia di Treviso
Clima:	Temperato, mitigato dal mare, la catena delle Alpi protegge dai venti settentrionali. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati sono calde e afose con escursioni termiche nella media.
Vendemmia:	Seconda metà di Settembre
Bevibilità:	2 anni
Formati:	187, 200, 750, 1500 ml
Temp. di servizio:	8-10 °C
Alcol:	11% Vol



Di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente.



Il profumo è delicato e lievemente aromatico, con note fruttate che ricordano la pera e la mela verde. Seguono note floreali di fiori d'acacia e glicine.



Al gusto è fresco, sottile, con acidità e sapidità equilibrate, di buona armonia, con finale lungo e persistente



Ottimo come aperitivo, si accompagna in modo eccellente ad antipasti e a primi piatti delicati. Si abbina bene anche con prosciutto crudo e secondi di pesce e crostacei

VINIFICAZIONE: Il mosto fiore ottenuto da una pressatura soffice è posto in vasche 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 seleziona i migliori vini ottenuti da avviare al processo di spumantizzazione.

Successivamente il vino viene filtrato in vasche d'acciaio con l'aggiunta di saccarosio e lieviti selezionati per la seconda fermentazione (metodo Martinotti-Charmat) ad una temperatura controllata di 14/15°C. Una volta che il vino ha raggiunto i livelli di pressione, alcol e zuccheri richiesti, viene refrigerato e stabilizzato a freddo (-2/-3°C), filtrato e controllato prima dell'imbottigliamento.



BOTTER

PROSECCO

denominazione di origine controllata