

BOTTER



Venezia 1928



SOAVE DOC

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.



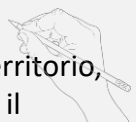
BRAND

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

SOAVE DOC



Garganega, Trebbiano,
Chardonnay



Argilloso,
arenaria



10/12 °C



Veneto

VINIFICAZIONE:

Le uve diraspate sono pressate sofficemente. Il mosto ottenuto fermenta per 8/12 giorni a temperatura controllata di 15/17°C in vasche di acciaio inox. Il vino è poi stoccato a 18/20°C, in vasche di acciaio inox, fino all'imbottigliamento.



12% vol
750 ml



Colore giallo paglierino
tendente a volte al verdognolo



Odore vinoso con profumo
intenso e allo stesso tempo
delicato



Vino non propriamente corposo
ma dal sapore asciutto ed
armonico



Apprezzato come aperitivo, si
abbina bene con gli antipasti, i
primi piatti di pesce e i
formaggi freschi