

BOTTER



Venezia 1928



SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY

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.



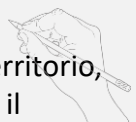
BRAND

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

SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY



Raboso



Argilloso,
arenaria



8/12 °C

VINIFICAZIONE:

La fermentazione con lieviti selezionati, viene effettuata ad una temperatura costante e controllata di 18°C, e viene completata 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.



11% vol
750 ml



Colore rosato chiaro con riflessi color pesca. La spuma è persistente e cremosa



Al naso risulta fresco, fruttato e fragrante, con sentori di piccoli frutti rossi di lampone e fragola



Fresco, con un buon equilibrio tra morbidezza ed acidità, di buona sapidità e con un finale asciutto e persistente



Ottimo come aperitivo e con insalate di frutta ma anche con prosciutti dolci. Si presenta molto bene anche con crostacei e salmone