

BOTTER



Venezia 1928



VALPOLICELLA 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.



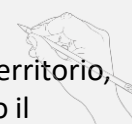
BRAND

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

Vino intenso dal profumo vinoso ed intrigante al palato, secco e morbido, piacevolmente lungo nel finale.



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

VALPOLICELLA DOC



Corvina veronese,
Rondinella, Molinara



Argilloso,
arenaria



18/20 °C



12% vol
750 ml



Colore rosso di media intensità
limpido e vivace



Profumo vinoso, delicato e
caratteristico



Sapore asciutto ed equilibrato
con tannini morbidi che ne
esaltano la struttura



Si abbina bene con piatti dai
gusti forti come quelli di carne
ricchi di sapidità e speziati. Si
sposa benissimo con la
selvaggina

VINIFICAZIONE:

Le uve raccolte e diraspate sono vinificate con 7/8 giorni di macerazione per estrarne colore e struttura. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata 25/27°C.