

# BOTTER



Venezia 1928



## PRIMITIVO PUGLIA IGT

*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

Consumatori consapevoli che bere sano significa stare bene. Anche l'aspetto etico è importante: il sistema di produzione dei vini biologici garantisce un maggiore rispetto per l'ambiente.



## 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

Fresco e immediato con semplici ed intuitivi rimandi alla natura in un'etichetta avvolgente, proprio come questo vino.



## STILE DEL VINO

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



## REGIONE PUGLIA

Il clima è caldo e temperato, con abbondanti piogge durante tutto l'anno. In estate i venti africani causano un rapido e marcato innalzamento delle temperature con elevate escursioni termiche.



# BOTTER



Venezia 1928

## PRIMITIVO PUGLIA IGT



Primitivo



Argilloso,  
calcareo



18/20 °C



Puglia

### VINIFICAZIONE:

La vinificazione viene effettuata con il tradizionale sistema a «tappo sommerso», accuratamente controllato per estrarre tannini delicati e caratteristiche varietali della frutta.

Durante la fase di maturazione in vasche di acciaio inox, in legno e in bottiglia, questi si evolvono per raggiungere i massimi livelli possibili. La macerazione dura 12-15 giorni a temperature controllate non superiori ai 25 ° C.



13,5% vol  
750 ml



Colore rosso intenso



Fruttato, con note di prugna e marmellata di ciliegie e tabacco; speziato con retrogusto di cacao, caffè e vaniglia



Struttura molto solida a causa dell'elevato equilibrio tra tannini morbidi e acidità



Ottimo abbinato ad arrostiti e carni grigliate. Ideale anche per piatti di selvaggina e formaggi maturi.