

# BOTTER



Venezia 1928



## PROSECCO ASOLO DOCG SUPERIORE

*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.



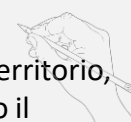
## BRAND

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

## PROSECCO ASOLO DOCG SUPERIORE



Glera



Argilloso,  
arenaria



8/10 °C



Veneto



11% vol  
750 ml

### VINIFICAZIONE:

Le uve vengono accuratamente selezionate in base alla qualità ed al loro grado di maturazione. Il mosto fiore è stoccato in tank d'acciaio dove avviene la decantazione statica a freddo. 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 autoclavi 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 desiderati, viene refrigerato e stabilizzato a freddo (-2/-3°C), filtrato, degustato e controllato prima dell'imbottigliamento.



Colore giallo paglierino



Profumo delicato, con note fruttate di pera e mela verde e fiori d'acacia



Fresco, morbido, con acidità e sapidità equilibrate e bilanciate



Ideale come aperitivo, ottimo anche con antipasti di verdure o di pesce, zuppe di vario tipo, risotti e primi piatti a base di pesce o verdure