

# BOTTER



Venezia 1928



## PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC – ORGANIC WINE

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

Preservare il futuro per le generazioni future.



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



## 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

## PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC ORGANIC WINE



Pinot grigio



Argilloso  
Calcareo  
Marnoso



10/12 °C



Veneto



12% vol  
750 ml



Colore giallo paglierino



Profumo ampio e fresco con  
note di mela



Al palato è pulito e fresco con il  
tipico sapore minerale



Ideale come aperitivo  
specialmente accompagnato a  
portate di pesce

### VINIFICAZIONE:

Le uve vengono pressate  
sofficientemente e il mosto ottenuto  
fermenta per 15/20 giorni a  
temperatura controllata, 15/17 °  
C, in vasche di acciaio inox. Il vino  
viene quindi conservato a 18/20 °  
C in serbatoi di acciaio  
inossidabile fino al momento  
dell'imbottigliamento.