

BOTTER



Venezia 1928



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

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

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



Corvina, Rondinella



Argilloso,
arenaria



18/20 °C



Veneto



15% vol
750 ml

VINIFICAZIONE:

Le uve accuratamente selezionate vengono appassite in locali ventilati per circa tre mesi, quindi pigiate e fatte fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione dura circa 30 giorni per sviluppare il livello alcolico ottimale. Il vino viene trasferito in botti di rovere di media e grande dimensione per circa tre anni.



Colore rosso tendente al
granato



Aroma di marmellata ai frutti
rossi



Corpo pieno, vellutato e sentori
speziati nel finale



Piacevole accompagnamento
per arrosti o carni bianche alla
griglia.

Ideale con brasati, salumi e
selvaggina stagionata