BOTTER

Venezia 1928

botter.it

Botter è sinonimo di vino dal 1928, unendo tradizione e visione futura. Offre vini versatili e accessibili, adatti a ogni occasione e generazione. Il legame con il territorio e i suoi valori si tramanda nei secoli, in una città unica e dal fascino senza tempo, Venezia, dove arte, tradizione e sapori si intrecciano in storie che continuano a incantare.

BOTTER
Asolo Prosecco Superiore DOCG

TERRITORIO
Un abbraccio gentile tra le brezze provenienti dal mare Adriatico e l'aria fredda delle Alpi. Le estati calde, ma mai opprimenti, e gli inverni miti creano una danza perfetta di calore e refrigerio, che consente ai vigneti di maturare lentamente, in modo armonioso. Questo equilibrio tra il caldo del sole e la leggerezza dell'aria dona al vino un'espressione autentica e vibrante del territorio.

VITIGNO
Glera

L'IDENTITÀ
In sintonia con ogni occasione, questo vino si distingue per la sua freschezza raffinata e il suo gusto piacevole, ideale per un aperitivo elegante o per esaltare con classe le pietanze della cucina quotidiana.

IN CANTINA
Le uve vengono raccolte 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 assaggia i 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.

NEL CALICE
Dal colore giallo paglierino, si apre con un profumo delicato di pera, mela verde e fiori d'acacia. Al palato è fresco e morbido, con un bilanciamento ideale tra acidità e sapidità.

A TAVOLA
Ideale come aperitivo, in armonia con antipasti di verdure o di pesce, con zuppe di vario tipo, risotti e primi piatti a base di pesce o verdure. Temperatura di servizio 8/10°C.

VOL. ALC. 11% | FORMATO DISPONIBILE 0,75 L

**Il grado alcolico può variare in base alle annate.*