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
Si estende principalmente nella zona collinare, con paesaggi suggestivi che alternano vigneti, boschi, piccoli borghi e panorami mozzafiato. Le Colline Asolane hanno un'adeguata esposizione solare che favorisce una buona maturazione delle uve e beneficia di un microclima ideale per la viticoltura: estati calde, ma ventilate, inverni freddi e piogge distribuite durante l'anno.

VITIGNO
Glera

L'IDENTITÀ
Versatile e impeccabile in ogni situazione, questo vino incanta con una freschezza delicata e un gusto avvolgente, per un aperitivo raffinato o per trasformare i piatti quotidiani in esperienze gastronomiche di classe.

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
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.

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.*