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
Cuvée Vino Spumante Brut

ITALIA

TERRITORIO
L'Italia affonda le radici in un territorio dove il gioco di venti tra mare e montagne crea un ambiente ideale per le uve. I suoli, ricchi di minerali, insieme a un clima mite e soleggiato, permettono una giusta maturazione, regalando un vino fresco, elegante e sorprendentemente vivace.

VITIGNO
Uve a bacca bianca

L'IDENTITÀ
Versatile e beverino, questo vino è un invito a godersi ogni attimo. Fresco e leggero, sa conquistare come aperitivo ed arricchire con gusto i piatti più semplici, trasformando ogni pasto in un vero momento conviviale.

IN CANTINA
Le uve vengono accuratamente selezionate sia per l'area di origine che per la qualità. 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 vasche 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 richiesti, viene refrigerato e stabilizzato a freddo (-2/-3°C), filtrato e controllato prima dell' imbottigliamento.

NEL CALICE
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al profumo spiccano delicate note di crosta di pane e di lievito, che ben si amalgamano alle note fruttate di mela matura. Morbido, salato di buona freschezza, con un finale sapido e persistente.

A TAVOLA
Ideale con antipasti di verdure e di pesce, minestre, risotti, secondi di pesce alla griglia o con carni bianche e delicate. Temperatura di servizio 8/10°C.

VOL. ALC. 11% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

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