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 Extra Dry

ITALIA

TERRITORIO
L'Italia è un territorio dove la natura lavora in perfetta armonia, baciato dal sole e protetto dalle Alpi e dal mare, il microclima ideale per far crescere le uve con lentezza. I terreni ricchi di minerali e la giusta esposizione al sole regalano un vino fresco e vibrante, pronto a sorprendere ad ogni sorso.

VITIGNO
Uve a bacca bianca

L'IDENTITÀ
Trasversale alle occasioni, beverino e piacevole da sorseggiare come aperitivo, ideale per esaltare le pietanze di tutti i giorni.

IN CANTINA
Il mosto fiore ottenuto da una pressatura soffice è posto in vasche d'acciaio dove viene la decantazione statica a freddo. La fermentazione, ad opera di lieviti selezionati, è condotta alla temperatura costante di 18°C e termina 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 perlage fine e persistente. Profumo delicato e lievemente aromatico, con note fruttate che ricordano la pera e la mela verde. Seguono note floreali di fiori d'acacia e glicine. Fresco, sottile, con acidità e sapidità equilibrate, di buona armonia, con finale lungo e persistente.

A TAVOLA
Un'armonia ideale che si esprime con antipasti e primi piatti delicati, ma anche in abbinamento con prosciutto crudo e secondi piatti di pesce. Temperatura di servizio 8/10°C.

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

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