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
Prosecco DOC
Extra Dry

TERRITORIO
Le brezze provenienti dal mare Adriatico si mescolano con l'aria fresca delle Alpi, creando un ambiente favorevole alla viticoltura. Le estati calde, ma mai eccessive, e gli inverni miti, favoriscono una maturazione lenta e armoniosa dei vigneti. I suoli minerali e un microclima ideale contribuiscono alla finezza e alla struttura del vino, conferendo al prodotto finale una vivacità che ne esprime l'autenticità e la vibrante connessione con il territorio.

VITIGNO
Glera

L'IDENTITÀ
Si adatta con eleganza ad ogni momento, trasformando anche i piatti più semplici in autentiche espressioni di gusto.

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
Ideale come aperitivo, valorizza gli antipasti, zuppe di vario tipo, risotti e primi piatti a base di pesce o verdure. Temperatura di servizio 8/10°C.

VOL. ALC. 11% | FORMATI DISPONIBILI 0,2 L - 0,75 L

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