



Family Vintners Since 1635

COMUNICATO STAMPA

GLOBAL TRAVEL RETAIL AWARD A BOTTEGA GOLD

In occasione TFWA World Exhibition, lo scorso 3 ottobre si è tenuta a Cannes, presso Hôtel Barrière Le Majestic, la premiazione dei Global Travel Retail Awards, organizzata dal gruppo editoriale TRBusiness.

In questo contesto Bottega Gold, il Prosecco Doc caratterizzato dalla bottiglia con l'inconfondibile livrea dorata, è stato premiato nella categoria "Best wines product".

TRBusiness, gruppo editoriale leader nel settore duty free e travel retail, ha lanciato nel 2018 il primo e unico premio votato dai consumatori e dedicato al settore del travel retail, avvalendosi della collaborazione con m1nd-set, principale società svizzera di ricerca sui consumatori.

Global Travel Retail Award 2002 è un prestigioso riconoscimento e rappresenta un'ulteriore conferma dell'apprezzamento che il canale Travel Retail riserva da oltre 20 anni a Bottega S.p.A. e alla collezione di vini, distillati e liquori dell'azienda trevigiana.

Bottega Gold

Bottega Gold è un Prosecco Doc Brut, ottenuto dalla vinificazione di uve Glera, provenienti da Valdobbiadene. Questa zona è situata in prossimità delle Prealpi venete ed è caratterizzata da un clima perfetto per questa varietà di uve autoctone. I vigneti si trovano in zona collinare, in un territorio di assoluto valore paesaggistico e di grande tradizione vitivinicola. Le uve vengono raccolte a mano e quindi in cantina vengono delicatamente pressate. Il mosto così ottenuto viene mantenuto in contenitori d'acciaio a una bassa temperatura, per conservarne inalterata la freschezza. Segue la fermentazione in autoclave per quasi 40 giorni a una temperatura controllata di 14-15° C con l'aggiunta di lieviti selezionati (metodo Charmat).

Bottega Gold si caratterizza per gli spiccati profumi fruttati di mela, pera e frutta esotica e per il sapore fresco con retrogusto asciutto e fruttato. Perfetto come aperitivo, si presta egregiamente alla preparazione di gustosi cocktail (Bellini, Rossini). È inoltre uno spumante da tutto pasto: dagli antipasti, ai primi piatti di qualsiasi tipo e ai secondi di pesce. Il packaging è completato dalla particolare etichetta, la cui forma richiama la spuma del vino appena stappato.

Contatti: Giovanni Savio – Bottega S.p.A. – Tel. 0438-406801