



PROSECCO DOC BOTTEGA GOLD

DORATO, PREZIOSO, VIVACE!

Dalle migliori uve Glera coltivate alle pendici di Valdobbiadene, in prossimità delle Prealpi Venete, nasce Bottega Gold, il Prosecco DOC ineguagliabile per presentazione e carisma. È l'unico infatti che vanta una bottiglia dorata, ottenuta con un particolare procedimento che rispetta l'ambiente. Le particolari condizioni microclimatiche in cui si sviluppa l'uva e le attenzioni che vi si dedicano durante la vinificazione lo rendono particolarmente adatto ad essere servito come aperitivo in abbinamento con crostini con burrata e acciughe del Mar Cantabrico oppure con baccalà mantecato. Eccellente anche con risotti ai funghi, grazie alla fragranza delle bollicine, al corpo snello e all'acidità equilibrata. Da provare a fine pasto in abbinamento con la Casatella Trevigiana DOP, formaggio a pasta molle di latte vaccino. (RL)

GOLDEN, PRECIOUS, LIVELY!

From the best Glera grapes cultivated on the slopes of Valdobbiadene, close to the Venetian Pre-Alps, Bottega Gold was born, the Prosecco DOC unrivalled for its presentation and charisma. It is in fact the only one that boasts a golden bottle, obtained using a special procedure that respects the environment. The special microclimatic conditions in which the grapes are grown and the care taken during vinification make it particularly suitable to be served as an aperitif combined with crostini with burrata and anchovies from the Cantabrian Sea or with creamed cod. Also excellent with risottos with mushrooms, thanks to the fragrance of the bubbles, the delicacy of the body and the balanced acidity. It should also be tried at the end of a meal in combination with Casatella Trevigiana DOP, a soft cow's milk cheese. (RL)