



## COMUNICATO STAMPA

### **BOTTEGA GOLD EXTRA BRUT: IL PROSECCO VINTAGE IN ESCLUSIVA PER AVOLTA**

***In vendita solamente nei punti vendita Duty Free e Travel Retail di Avolta***

Bottega Gold Extra Brut è un Prosecco spumante Vintage 2022 che rientra a pieno titolo nella "Prosecco Premium Vintage Collection", un progetto di valorizzazione del Prosecco ideato da Sandro Bottega oltre 10 anni fa. Questa eccezionale annata è un'esclusiva di Avolta, leader mondiale nel global travel experience, e sarà disponibile nei loro negozi in tutto il mondo.

Questo vino è la versione premium di Bottega Gold ed è in linea con l'obiettivo di Avolta di ricercare prodotti esclusivi per i propri punti vendita Duty Free e Travel Retail, per sorprendere i propri clienti e rendere indimenticabile ogni esperienza di viaggio. La bottiglia dorata dal baricentro basso si caratterizza per la finitura a specchio, che comprende l'etichetta frontale. La qualità assoluta, unitamente al packaging di grande impatto, rende questo prodotto un regalo di grande prestigio nel segno della secolare tradizione enologica italiana e del miglior design Made in Italy.

Commentando il lancio, David de Miguel, Global Head of Liquor di Avolta, ha dichiarato: "Il cliente è al centro di tutto ciò che facciamo. Un elemento intrinseco della nostra strategia è sorprendere i nostri clienti e rendere i viaggiatori più felici. Uno dei modi in cui lo facciamo è offrire prodotti unici ed esclusivi. Bottega Gold Extra Brut porta l'esperienza del Prosecco a un livello superiore e siamo fiduciosi che questo prodotto esclusivo sarà ben accolto dai numerosi clienti che visiteranno i nostri negozi in tutto il mondo".

Bottega Gold Extra Brut è un Prosecco caratterizzato da peculiarità uniche che elevano a 360° la qualità di questo vino spumante: Selezione di un singolo vigneto nell'area più vocata delle Colline Patrimonio Unesco; Uve Glera coltivate all'insegna della sostenibilità e vendemmiate solo manualmente al momento della loro perfetta maturazione; Criomacerazione prefermentativa, per salvaguardare appieno la carica organolettica dell'uva; Affinamento in nuove autoclavi "orizzontali", frutto della più avanzata ricerca tecnologica applicata all'enologia di qualità; Tempi lenti di fermentazione (oltre 6 mesi, mentre il Prosecco arriva normalmente a 1 mese circa), per ottenere un vino con un esclusivo profilo organolettico. Insomma una qualità al vertice nel mondo enologico che non ha nulla da invidiare ai più prestigiosi vini spumanti del mondo.

Bottega Gold Extra Brut si caratterizza per il colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Al naso le raffinate note di mela Golden, pera matura, fiori bianchi, glicine e acacia, introducono note di crosta di pane. Al palato è secco, intrigante, asciutto e persistente con una buona sapidità che si riflette nella mineralità. Questo vino si abbina perfettamente a pesce crudo e ostriche. Ottimo anche con risotto ai funghi, tagliatelle al ragù di branzino o zucchine e gamberetti, branzino al forno su crema di piselli.

Bottega Gold Extra Brut, insieme ai vini della “Prosecco Premium Vintage Collection”, è stato presentato il 10 ottobre in anteprima mondiale in piazza del Duomo a Milano, in occasione di una Verticale di Prosecco Bottega.

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