



Family Vintners Since 1635

COMUNICATO STAMPA

BOTTEGA: HA PRESENTATO A MILANO “PROSECCO PREMIUM VINTAGE COLLECTION”, QUALITÀ ESCLUSIVA E PREZZI FINO A 250 EURO

Nello stesso contesto si è tenuta una verticale di Prosecco Bottega: 6 annate dal 2013 al 2023.

Sandro Bottega ha presentato ieri a Milano in anteprima mondiale la nuova linea di Prosecco premium denominata “Prosecco Premium Vintage Collection”. Sono bottiglie caratterizzate da peculiarità uniche che elevano a 360° la qualità di questo vino spumante: Selezione di singoli vigneti nelle parcelle più vocate tra le 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; Lunghi tempi di fermentazione (fino a 12 mesi, laddove il Prosecco arriva normalmente a 1 mese circa), per ottenere vini con espressioni organolettiche differenti a seconda delle singole annate e dei diversi cru. Infine sono stati scelti tappi realizzati al 100% in sughero di Sardegna e sottoposti preventivamente a un procedimento brevettato da un’azienda specializzata in grado di segnalare l’eventuale presenza di sentori off-flavors (ovvero TCA, responsabili del famigerato sapore di tappo), per preservare nel tempo il vino. Insomma una qualità al vertice nel mondo enologico e prezzi fino a 250 euro a bottiglia, per vini che non hanno nulla da invidiare ai diversi Metodo Classico e agli Champagne francesi.

A questo proposito Sandro Bottega ha elaborato un’attenta analisi comparativa, da cui è risultato che i costi di produzione del Prosecco, nelle zone ad elevata vocazione con colline dalle pendenze estreme, sono di ben 3 volte più alti rispetto a quelli dei Metodo Classico e degli Champagne, per lo più caratterizzati da un’orografia ondulata o pianeggiante.

La linea “Prosecco Premium Vintage Collection” comprende 5 diversi vini spumanti. Le prime tre release, già disponibili, sono: Gold Cru Vintage 2022 Extra Brut (€ 35 nelle migliori enoteche), Gold Extra Brut Vintage 2022 (€ 42 nelle migliori enoteche) e Gold Diamond Vintage 2022 Extra Brut (€ 54 nelle migliori enoteche). Le ultime due, Vintage 2021, sono caratterizzate da affinamento più lungo (fino a 12 mesi), tanto da portare il prezzo fino a € 250 a bottiglia. “Prosecco Premium Vintage Collection” verrà distribuita in tiratura limitata (non oltre 50.000 bottiglie), solo nelle migliori enoteche e ristoranti di tutto il mondo.

Questa nuova linea è stata introdotta da una Verticale guidata da Sandro Bottega. Per l’occasione sono state degustate 6 annate storiche di Prosecco Doc Bottega: 2013, 2014, 2015, 2016, 2020, 2023, a dimostrazione che anche i Prosecco di qualità possono reggere oltre 10 anni di invecchiamento, acquistandone anzi in evoluzione dei profumi e del gusto.

Dopo questa inedita “Verticale di Prosecco”, gli chef Remo e Mario Capitaneo del ristorante stellato “Verso” a Milano, hanno ideato un menù speciale ed irripetibile per accompagnare i calici del nuovo Prosecco Gold Extra Brut Vintage 2022.

Sandro Bottega ha commentato: “Con il Progetto Prosecco Vintage Premium Collection mi sono prefisso di dimostrare concretamente che il Prosecco, se di qualità, non ha nulla da invidiare ai migliori Champagne francesi. Aggiungo che la verticale odierna di annate storiche ha offerto un’ampia panoramica delle potenzialità ancora inesprese del Prosecco.”

Con un fatturato 2023 di oltre 91 milioni di euro (+ 6,5% sul 2022) ed un export che supera l’80% della produzione, la cantina Bottega S.p.A. si conferma come una delle più dinamiche del settore, che punta a uno sviluppo equilibrato e progressivo anche grazie a un incremento costante della qualità del Prosecco. Il trend di crescita è confermato anche nei primi 6 mesi del 2024 e lascia prevedere a fine anno un fatturato vicino ai 100 milioni di euro. Bottega raggiunge i mercati di 165

paesi in tutto il mondo ed ha una presenza particolarmente marcata in: Canada, Usa, Germania, Svizzera, Benelux, Scandinavia. I 30 Bottega Prosecco Bar, dislocati soprattutto nei principali aeroporti in Europa e Medio Oriente, rappresentano la migliore espressione del made in Italy, dove i vini e i distillati Bottega vengono abbinati a finger food e a piatti tipici della cucina italiana.

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