



COMUNICATO STAMPA

WINE PARIS: NOVITA' NEL MONDO DEL PROSECCO. BOTTEGA PRESENTA IN CONTEMPORANEA 4 DIVERSE ANNATE

In occasione di Wine Paris, fiera di riferimento del settore, in programma a Parigi dal 10 al 12 febbraio, Bottega introduce una novità epocale nel mondo del Prosecco, presentando in contemporanea 4 annate diverse del noto vino spumante.

Bottega è la prima cantina di Prosecco a cimentarsi in una sfida di grande spessore nel segno della qualità assoluta, che è risultato di studio e di ricerca, oltre che di lunghe sperimentazioni, a cui per oltre 3 anni si sono dedicati gli agronomi e gli enologi dell'azienda di Bibano di Godega (TV). In questo contesto espositivo parigino vengono infatti lanciate 4 diverse annate: 2021, 2022, 2023 e 2024. L'obiettivo è di cogliere e valorizzare appieno le potenzialità di un vitigno, la Glera, che può esprimere non solo freschezza e aromaticità, ma anche struttura e complessità.

Si tratta di vini di grande stoffa con le caratteristiche di una vera e propria Riserva che, già prima che la legge riconosca questa tipologia per il Prosecco, Bottega ha iniziato a produrre con fermentazione di 12 mesi in autoclave. Ne derivano profumi complessi, persistenza al palato e sapidità. Queste caratteristiche elettive, unitamente alla longevità, rendono pertanto questi spumanti affini, se non superiori a tanti affermati Champagne.

Nel dettaglio sono caratterizzati da peculiarità uniche che ne elevano a 360° la qualità: 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, per ottenere vini con espressioni organolettiche differenti a seconda delle singole annate e dei diversi cru.

Sono tutti vini spumanti Extra Brut, adatti ad abbinamenti importanti, non solo aperitivo, ma anche primi piatti gustosi e carni bianche o addirittura selvaggina. L'idea, nata alcuni anni fa e perseguita con lungimiranza, si propone di dare al Prosecco una nuova immagine e di costituire uno stimolo alla formazione di nuove generazioni di imprenditori, in grado di produrre anche cru d'eccellenza che verranno richiesti in ogni parte del mondo e serviti nei migliori ristoranti, stellati e tradizionali, ma tutti di alta classe.

Il top di gamma della linea "Prosecco Premium Vintage Collection Bottega" sarà il Gold Stardust, annata 2021, ancora in fase di maturazione (250 € prezzo retail a bottiglia). Intanto è già pronta da una settimana un'altra release, annata 2021. Si tratta di Black Stardust (119 € prezzo retail a bottiglia). Riguardo al packaging la superficie esterna della bottiglia è arricchita da 3.000 cristalli neri, posizionati a mano per dare un effetto polvere di stelle. Si

tratta un'inedita finitura total black impreziosita ulteriormente dall'etichetta e dalla capsula glitterate. In pochi giorni le prime 4.000 bottiglie sono già state vendute.

Contatti: Giovanni Savio – Ufficio Stampa – Bottega S.p.A. – Tel. 0438-406675