



## COMUNICATO STAMPA

### **VINITALY: BOTTEGA PRESENTA “PROSECCO PREMIUM VINTAGE COLLECTION”, QUALITÀ ESCLUSIVA IN 4 DIVERSE ANNATE**

***Vinitaly 6-9 Aprile, stand Bottega (C7, padiglione 5)***

La cantina Bottega presenta al Vinitaly la nuova linea di Prosecco premium denominata “Prosecco Premium Vintage Collection”. Si tratta di una novità epocale nel mondo del Prosecco, anche perché vengono proposte contemporaneamente in degustazione 4 annate diverse del noto vino spumante.

“Prosecco Premium Vintage Collection” è una raccolta di 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.

La cantina trevigiana 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.

Presso lo stand Bottega al Vinitaly sono disponibili in degustazione 5 diversi vini spumanti di 4 diverse annate: Gold Vintage 2024, Gold Cru Vintage 2023, Gold Diamond Vintage 2022, Black Stardust Vintage 2021, Gold Stardust Vintage 2021. Il primo è vinificato in Brut, gli altri in Extra Brut, dosaggio ideale per l’evoluzione nel tempo della complessità del vino e della conseguente longevità.

L’ultima release della collezione è Bottega Gold Stardust, che ha un prezzo al pubblico di 250 euro. Al termine della presa di spuma il vino viene lasciato a contatto con i lieviti non più attivi per almeno 11 mesi, i quali grazie al processo di autolisi rilasciano delle sostanze importanti per il corpo, la struttura e l’aromaticità del vino. Il tocco finale prevede l’aggiunta dello sciroppo di dosaggio, nella preparazione del quale viene utilizzata una parte di vino affinata in botti di rovere. In questo modo il processo produttivo dura complessivamente un minimo 12 mesi. La preziosa bottiglia è completamente rivestita di 5000 cristalli posizionati a mano, per un effetto polvere di stelle.

“Prosecco Premium Vintage Collection” viene distribuita in tiratura limitata (non oltre 50.000 bottiglie), solo nelle migliori enoteche e ristoranti di tutto il mondo.

Sandro Bottega commenta: “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. Le annate storiche, che custodiamo gelosamente nella nostra cantina, ci offrono un’ampia panoramica delle potenzialità ancora inesprese del Prosecco.”

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