

Gli atleti delle fiamme gialle brindano con Prosecco Bottega Gold ai 100 anni dell'atletica leggera

Per celebrare un "compleanno" del tutto speciale, il centesimo anno di attività dell'atletica leggera, la loro disciplina più antica, le Fiamme Gialle hanno scelto il Prosecco - una delle migliori espressioni del vino spumante italiano - e ha selezionato Bottega, uno dei produttori simbolo del territorio che ha fortemente contribuito alla notorietà e alla diffusione di questo prodotto nel mondo.



A questo proposito la cantina di Bibano di Godega (TV) ha realizzato uno speciale Magnum Gold, personalizzato con un logo dedicato alla ricorrenza, per colorare con sfumature dorate il brindisi natalizio del prestigioso club gialloverde.

Questa esclusiva selezione di Prosecco vuole essere al tempo stesso un augurio speciale non solo per gli atleti delle Fiamme Gialle, ma per tutto lo sport italiano, in vista dei prossimi impegni agonistici ed in particolare dei Giochi Olimpici di Tokyo.

Bottega Gold è un Prosecco Doc spumante Brut, ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Glera, coltivate nelle zone collinari della provincia di Treviso. Questa zona è situata in prossimità delle Prealpi venete ed è caratterizzata da un clima perfetto per questa varietà di uve autoctone. I vigneti si trovano in zona collinare, in un territorio di assoluto valore paesaggistico e di grande tradizione vitivinicola. Le uve vengono raccolte a mano; quindi in cantina delicatamente pressate. Il mosto così ottenuto viene mantenuto in contenitori d'acciaio a una bassa temperatura per mantenerne inalterata la freschezza. Segue la fermentazione in autoclave per quasi 40 giorni a una temperatura controllata di 14-15° C con l'aggiunta di lieviti selezionati (metodo Charmat). Bottega Gold si caratterizza per gli eccezionali profumi fruttati di mela, pera e frutta esotica e per il sapore fresco con retrogusto asciutto e fruttato. Perfetto come aperitivo, si presta egregiamente alla preparazione di gustosi cocktail (Bellini, Rossini). È inoltre uno spumante da tutto pasto: dagli antipasti, ai primi piatti di qualsiasi tipo e a secondi di pesce.

Bottega Gold si caratterizza inoltre per la bottiglia dall'inconfondibile livrea dorata, realizzata con un esclusivo processo di metallizzazione, grazie al quale il colore oro diventa parte integrante della superficie esterna del vetro. Distintivo e originale, è diventato un'icona del gusto apprezzata nel mondo come espressione del miglior Made in Italy. Diversi tentativi di imitazione non hanno scalfito il successo dell'originale, ma al contrario hanno contribuito a diffonderne la notorietà.