

24-12-2020 | **GETRÄNKE-INFORMATIONEN**

## **Prosecco neu erfunden: Sandro Bottega präsentiert in Deutschland Il Vino dei Poeti - Prosecco Rosé DOC Spumante Brut**

Bibano di Godega di Sant'Urbano / Italien (TNG). Die **Bottega** SpA, Weingut und Destillerie im Veneto, präsentiert den neuen Prosecco Rosé DOC, der seit Kurzem auf dem deutschen und europäischen Markt erhältlich ist.

Sandro **Bottega**, Mitinhaber und kreativer Kopf des Familienunternehmens, erklärt mit Stolz: „Diese innovative Rosé-Varietät, über die lange Jahre diskutiert worden ist, stellt eine wichtige Neuerung für die Welt des Prosecco und des Schaumweins insgesamt dar.“ Möglich wurde sie erst jetzt durch eine im Sommer dieses Jahres vollzogene Modifikation des italienischen Weinrechts.

Der Prosecco Rosé DOC **Bottega** betont die Frische und Vielseitigkeit von Prosecco. Er entsteht aus einer nun zulässigen Mischung von 85% Glera und 15% Pinot Noir. Die Glera-Trauben wachsen in der hügeligen Landschaft der Provinz Treviso, während der Pinot Noir im Friaul kultiviert wird. Beide Anbaugebiete zeichnen sich durch ein mildes Klima und lehmige, an Mineralien reiche Böden aus – ideale Bedingungen, um die besten Eigenschaften beider Rebsorten zum Ausdruck zu bringen. Pinot Noir, eine weltweit hoch geschätzte Rebsorte, gibt dem Prosecco seine charakteristische Farbe und verleiht ihm eine größere Aromenkomplexität. Eine feine und lang anhaltende Perlage zeichnet ihn aus. In der Nase gefallen fruchtige Noten von Kirsche und Beeren, die von delikaten floralen Tönen wie etwa Pfirsichblüte umspielt werden. Am Gaumen wirkt der neue Prosecco frisch, lebendig und angenehm trocken mit schönem Abgang. Exzellent als Aperitif kann der Prosecco Rosé ebenso Appetizer, leichte Vorspeisen und weißes Fleisch hervorragend begleiten. Einfach so zum Naschen empfehlen sich Coppa, eine traditionelle italienische Spezialität aus dem Schweinenacken, Grana Padano-Käse und grüne Oliven als kleine Leckereien.

Der neue Il Vino dei Poeti - Prosecco Rosé DOC Spumante Brut wird über den qualifizierten Wein-, Feinkost- und Lebensmittelhandel verkauft. Stationär wie online, aber nicht über die Discounter-Ketten. Er bereichert ebenso die Weinkarten der gehobenen Gastronomie und Hotellerie, und ist angesagt in hippen Bars. Der empfohlene Verkaufspreis an Endverbraucher beträgt im Handel € 13,50 für die 75 cl-Flasche. Sehr bald werden noch die Größen 20 cl (€ 5,00), 150 cl (€ 39,00) und 300 cl (€ 99,00) auf den Markt kommen. Ansprechpartner für Handelsfragen ist die Brand Compendium GmbH in Delmenhorst.

### **Über **Bottega****

Die Bottega SpA ist ein familiengeführtes Unternehmen in Bibano di Godega di Sant'Urbano, rund 45 Kilometer nördlich von Venedig in der Provinz Treviso gelegen. Seit 1977 werden Wein, Grappa und andere edle Brände sowie Feinkost in Premium-Qualität hergestellt. Bottega besteht in der dritten Generation und wird heute von Sandro, Barbara

und Stefano **Bottega** geleitet. Der Firmensitz befindet sich in einem liebevoll restaurierten Gutshaus aus dem 19. Jahrhundert, umgeben von zehn Hektar Weingärten. Das Unternehmen betreibt weiterhin jeweils ein Weingut in den Anbaugebieten Valpolicella und Montalcino. Hier entstehen große Rotweine des Veneto und der Toskana, einschließlich Amarone und Brunello.

Zu den weit über Italien hinaus bekannten Marken des Familienunternehmens zählen Alexander, Bottega und Cantina dei Poeti. Mit dem Ziel, Menschen unterschiedlichster Kulturen Freude, Genuss und Wohlbefinden zu bringen, werden die Produkte in mehr als 140 Ländern vermarktet. Der Name **Bottega** steht für Qualität und Authentizität italienischen Geschmacks, für Design als Ausdruck des hohen ästhetischen Wertes von „Made in Italy“ und für soziale Verantwortung gegenüber der Umwelt und der Gesellschaft. [www.bottegaspa.com](http://www.bottegaspa.com)

Pressekontakt Deutschland:

THE NEWSBRIDGE GOURMET

Olfener Strasse 25

59379 Selm

Fon +49 (0)2592 91 96 98

Fax +49 (0)2592 91 96 97

[redaktion@newsbridge-gourmet.com](mailto:redaktion@newsbridge-gourmet.com)

Kontakt für Handel, Hotellerie und Gastronomie:

Brand Compendium GmbH

Annenheider Allee 97

27751 Delmenhorst

Fon +49 (0)4221 123 84 35

Fax +49 (0)4221 123 84 36

[info@brand-compedium.de](mailto:info@brand-compedium.de)