

WINEcouture



Home > 2021 > Gennaio > 3 > Miabi **Bottega**: le bollicine dell'Oltrepò indossano il kimono

[COLLECTION](#) [POP WINE](#) [TOP](#)

Miabi **Bottega**: le bollicine dell'Oltrepò indossano il kimono

🕒 3 ORE FA 🕒 TEMPO DI LETTURA: 2 MINUTI 👤 DI MATTEO BORRÉ



I talia e Giappone uniti da un simbolo: quel 雅 (Miabi) che esprime i concetti di eleganza, raffinatezza e ricerca costante della qualità.

Un'espressione che oggi è **trasformata in vino da Bottega**, grazie a uno **spumante Brut ottenuto con metodo Martinotti lungo** attraverso la vinificazione in bianco delle uve **Pinot Nero dell'Oltrepò**. In una sintesi estrema **dove la tecnica decorativa giapponese denominata "dyed obi" è applicata al packaging per esaltare la complessità e il profilo sensoriale di questa new entry** nell'offerta della cantina trevigiana.

WINECOUTURE N. 2: SFOGLIA IL NUOVO NUMERO DEL MAGAZINE B2B



SPONSORED BY



COVER STORY | IL NATALE DI WINECOUTURE: I NOSTRI CONSIGLI PER LE FESTE

L'Italia incontra il Giappone con l'arte di Takashi Ogura

È un vero e proprio viaggio nel Paese del Sol Levante quello in cui conduce **Bottega** grazie alla novità Miabi. **Una bollicina che deve il suo abito a Takashi Ogura, artigiano giapponese che ha acquisito grande notorietà grazie al suo inimitabile tocco nel decorare tessuti, tra cui i preziosi kimoni e le loro raffinate cinture.** Ed è in questo incontro che ha preso forma un'apposita bottiglia, esaltata dal suo design unico, capace di legare Oriente e Occidente.



Takashi Ogura firma lo spumante Brut Miabi ottenuto con metodo Martinotti lungo da uve Pinot Nero dell'Oltrepò

Accarezzando la superficie di Miabi Bottega, infatti, è un tocco setoso quello che si coglie: la stessa sensazione che si avverte indossando un kimono. E grazie a una speciale tecnologia, a venire riprodotta fedelmente è stata la trama dell'opera originale ed i suoi colori intensi, caratterizzati da intagli dorati. Takashi, d'altronde è figlio d'arte, il maggiore di quel Teiyu Ogura,



FOCUS | BAROLO 2016: ISTANTANEE DI UNA GRANDE ANNATA



MEETS | ANNALISA ZORZETTIG - "IL 2020 DI ZORZETTIG"



maestro artigiano al Tegaki Yuzen di Tokyo. Il suo ricco bagaglio di esperienze, acquisite vivendo all'estero, ha arricchito di molto il suo stile, che propone modelli che non si limitano soltanto alla tradizione del Giappone.

Bottega, a tal proposito, ha selezionato il suo lavoro più rappresentativo, creato utilizzando il "dyed obi" e denominato "Fontainebleau", in quanto ispirato al noto palazzo di Francia, Patrimonio dell'Umanità. Quando Takashi lo ha visitato, ha memorizzato il motivo arabescato dell'emblema di Napoleone, combinandolo con il tradizionale motivo giapponese delle ruote del carro dei buoi. Infine, per il colore rosso dell'opera l'artista-artigiano ha utilizzato la tonalità, definita Rosso Fiorentino, in omaggio alla pittura italiana del Rinascimento.

Miabi **Bottega**: la new entry per celebrare le olimpiadi di Tokyo 2021



Miabi **Bottega** è progetto nato nel 2019 con l'obiettivo di celebrare le Olimpiadi di Tokyo che andranno in scena nel 2021 dopo il rinvio della scorsa estate causa Covid-19

Quello di Miabi **Bottega** è progetto nato nel 2019 con l'obiettivo di celebrare le Olimpiadi di Tokyo che sarebbero dovute andare in scena nel 2020, ma che, causa Covid-19, sono state rinviate di un anno. La bottiglia, originariamente pensata per il solo mercato giapponese, oggi è distribuita in Italia, in Cina e in altri Paesi europei e asiatici. Per un vino che si caratterizza per il colore giallo paglierino, brillante e per un perlage fine e persistente.

Così lo descrive l'azienda:

99

Il bouquet complesso, elegante e

COLLECTION | COFANETTO "GLI ANNI PIÙ ROSA DELLA NOSTRA VITA" – ZENI1870



MERANO WINEFESTIVAL, ORIZZONTE 2021: PARLA HELMUT KÖCHER



ARCHIVI

Gennaio 2021

Dicembre 2020

Novembre 2020

Ottobre 2020

Settembre 2020

*raffinato, è arricchito da leggeri e piacevoli sentori di crosta di pane e lievito con una delicata sfumatura floreale in chiusura. In bocca si presenta pieno, rotondo e morbido, dotato di ottima struttura e persistenza retrolfattiva. La lieve sapidità, l'equilibrata acidità e gli aromi di frutta gialla, sul finale virano verso la mandorla dolce. **Ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti, risotti, piatti a base di pesce (in particolare crostacei), anche crudi, e di verdura, carni bianche saporite, formaggi e dessert.***

Agosto 2020

Luglio 2020

Giugno 2020

Maggio 2020

Aprile 2020

Marzo 2020

Febbraio 2020

Gennaio 2020

Dicembre 2019

Novembre 2019

⚡ Bottega

⚡ Oltrepò

⚡ Tokyo 2021

ARTICOLO PRECEDENTE

12 mesi al top per Masi: Mr. Amarone continua a primeggiare

Leggi anche:



12 mesi al top per Masi: Mr. Amarone continua a primeggiare

📅 1 GIORNO FA



Nasce Dea Vulcano, nuovo rosso dell'Etna firmato Donnafugata

📅 1 GIORNO FA



L'esempio dell'Alto Adige di Cantina San Michele Appiano: un altro anno da protagonista

📅 4 GIORNI FA



Cantina di Soave tiene la barra dritta: fatturato a 121 milioni di euro

📅 4 GIORNI FA

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web



Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Invia commento