

Degustare online de lux cu produse **Bottega: Prosecco, Spumante Extra Dry și Limoncino**

WEBINAR #SPARKLINGBOTTEGAMOMENTS

**REVISTA LUXURY A
FĂCUT PARTE DIN CERCUL
SELECT AL CELOR CARE
AU DEGUSTAT ONLINE O
SELECȚIE IMPRESIONANTĂ
DE VINURI ITALIENEȘTI
BOTTEGA, ÎN SPEȚĂ
PROSECCO, SPUMANTE
EXTRA DRY ȘI, NU ÎN
ULTIMUL RÂND, LIMONCINO,
CEL MAI CUNOSCUȚ
APERITIV ITALIAN. O
AFACERE DE FAMILIE,
VINURILE BOTTEGA SUNT
IMPORTATE ÎN ROMÂNIA
PRIN INTERMEDIUL
ALEXANDRION GRUP.
DELICIILE GASTRONOMICE
ITALIENE CARE AU ÎNSOȚIT
LICORILE DESCRISE ÎN CELE
CE URMEAZĂ AU FOST
OFERITE DE DEGUSTERIA
FRANCESCA ȘI AU FORMAT
PAIRING-UL PERFECT
PENTRU O DEGUSTARE CU
ADEVĂRAT DE LUX, ÎN CEL
MAI PUR STIL ITALIAN.**



Sandro Bottega



Andrei Dimulescu, redactor-șef
adjunct LUXURY

Sandro Bottega, președinte & CEO Bottega SpA, a fost amfitrionul nostru de la sediul companiei din Italia, situat în apropierea orașului Treviso din zona Veneției. Reprezentantul unei afaceri de familie de succes, Sandro Bottega ne-a purtat, cu eleganța stilului italian, prin istoria companiei, prin portofoliul de produse și principiile de bază care fac din afacere una de mare succes.

Cel mai important aspect, după desăvârșirea continuă a calității, este sustenabilitatea, grija pentru mediul înconjurător fiind prioritară pentru acest business de familie. Toate fazele de producție respectă criteriile de durabilitate, conservând mediul înconjurător pentru generațiile viitoare. Eforturile companiei sunt concentrate în special pe economisirea apei, reciclarea deșeurilor și reducerea emisiilor de CO₂ și a substanțelor chimice.

Bottega are o istorie de patru secole în lumea vinului și a reputei grappa, începând cu secolul al XVII-lea, când strămoșii italieni ai fondatorilor au cultivat vița de vie ca fermieri, și până în prezent, când licorile și grappa marca Bottega au ajuns cunoscute și apreciate în întreaga lume. Vinurile și lichiorurile Bottega au fost distinse cu peste 350 de premii și trofee și pot fi găsite în peste 140 de țări, precum și în oferta celor mai importante companii aeriene și magazine de tip duty-free. În acest sens, merită menționat faptul că, din 2017, Bottega Gold este al doilea cel mai bine

vândut vin spumant în întregul sector de travel retail, conform clasamentului IWSR - International Wines and Spirits Record (UK), o autoritate recunoscută la nivel mondial în această industrie. Data de 25 ianuarie 2014 a marcat, de asemenea, un moment însemnat în istoria companiei, Bottega deschizând primul său bar Prosecco dedicat, pe o navă Viking Line, în zona scandinavă, de atunci interesul pentru acest tip de băutură, un adevărat stil de viață în sine, cunoscând o creștere continuă.

Il Vino dei Poeti Prosecco DOC Spumante Brut - 75 cl

Struguri: 100% Glera

Producție: Procesul de producție este unul dintre cele mai tradiționale, atunci când vine vorba de crearea unui prosecco. Pe la mijlocul lunii septembrie, la maturitate deplină, strugurii sunt culeși și mutați la cramă, pentru a preveni deteriorarea mecanică și oxidarea prematură. Strugurii sunt apoi presați ușor, îndepărtând tulpinile, mustul este separat de piele și apoi curățat. Prima fermentație are loc în cisterne de oțel, cu adăugarea de drojdii selectate. În conformitate cu metoda Martinotti, a doua fermentație are loc în cuvă închisă, la o temperatură controlată de 14°C, pentru a păstra aromele primare ale strugurilor. La sfârșitul procesului, vinul este stabilizat la rece, filtrat și îmbuteliat.

Analiza compoziției: ABV, (volumul de alcool): 11%; aciditate totală: 5,00-6,50 g/l; zahăr: 10-14 g/l.

Noi l-am însoțit, în desfătarea papilelor noastre gustative, cu salam din carne de porc mistreț, Montasio DOP, anghinare și Taralli – covrigei specifici brutăriei italiene.





Bottega Gold Prosecco DOC Spumante Brut - 75 cl

Struguri: 100% Glera

Producție: Strugurii sunt recoltați pe la jumătatea lunii septembrie, sunt presați ușor, iar mustul obținut se depozitează la temperatură scăzută pentru a-și păstra prospețimea. Fermentarea se face parțial, începând de la must. Întregul proces durează aproximativ 40 de zile, la o temperatură controlată de 14-15°C, cu adăugarea de drojdii selectate. După fermentare, vinul este lăsat în contact cu drojdiile: celulele de drojdie moarte eliberează compuși importanți, care îmbunătățesc corpolența, structura și aroma vinului.

Analiza compoziției: ABV: 11%; aciditate totală: 5,00-6,50 g/l; zahăr: 10-14 g/l.

Noi l-am savurat cu șuncă de Parma, brânză italiană clasică Parmigiano Reggiano învechită doi ani, roșii uscate și biscuiți Finestrotti.

Il Vino dei Poeti Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Dry - 75 cl

Recunosc, în urma degustării, acesta a fost preferatul meu.

Struguri: 100% Glera

Producție: Strugurii sunt culeși manual, ceea ce permite recoltarea acestora în momente diferite, în funcție de maturitatea lor; selectarea exclusiv a strugurilor copti, sănătoși și potriviți; protejarea integrității lor. Strugurii sunt presați ușor, iar mustul se păstrează la temperaturi scăzute, în cisterne de oțel. Prima fermentație are loc în cisterne de oțel, cu adăugarea de drojdii selectate. În conformitate cu metoda Martinotti, a doua fermentație are loc în cuvă închisă, la o temperatură controlată de 15°C, pentru a păstra aromele primare ale strugurilor. După fermentare, vinul este lăsat în contact cu drojdiile: celulele de drojdie moarte eliberează compuși importanți, care îmbunătățesc corpolența, structura și aroma vinului, echilibrând reziduul de zahăr (16-18 g/l). Stabilizarea la rece este apoi efectuată, înainte de filtrarea vinului. După filtrare și îmbuteliere, vinul se odihnește câteva zile, astfel încât diferitele sale componente să își poată restabili echilibrul natural.

Analiza compoziției: ABV: 11,5%; aciditate totală: 5,00-6,50 g/l; zahăr: 16-18 g/l.

Noi l-am asociat cu șuncă presată Sopressa, brânză Latteria di Grotta învechită șase luni și covrigei Taralli.

Il Vino dei Poeti Prosecco Rosé DOC Spumante Brut - 75 cl

Un rosé extrem de parfumat, fresh, companionul perfect pentru doamne și domnișoare, pentru toridele zile de vară și nu numai.

Struguri: amestec de Glera și Pinot Noir

Producție: Întrucât cele două soiuri au perioade de coacere diferite, acestea sunt vinificate separat. Strugurii Glera sunt recoltați în general la mijlocul lunii septembrie. Sunt desciorchinați, presați ușor și, în cele din urmă, mustul este curățat. Prima fermentație are loc în cisterne de oțel, după adăugarea de drojdii selectate. Strugurii Pinot Noir, pe de altă parte, se recoltează la sfârșitul lunii august. După recoltare, sunt desciorchinați și presați ușor: O macerare pre-fermentativă de aproximativ 12-16 ore se realizează în contact cu pielețele, pentru a extrage culoarea. Mustul este apoi separat de pielețe și fermentat la o temperatură controlată. Cele două vinuri obținute vor fi apoi amestecate și refermentate conform metodei Martinotti, la o temperatură controlată de 15-16°C, procesul de refermentare durând, în medie, două luni.

Analiza compoziției: ABV: 11,5%; aciditate totală: 5,00-6,50 g/l; zahăr: 10-14 g/l.

Conform notelor de degustare primite de la Bottega Wines, am servit, alături de acest spumant rosé, șuncă Culatello, brânză tradițională Pecorino Romano și mășline verzi siciliene.

Il Vino dell'Amore Petalo Moscato Spumante dolce - 75 cl

Un vin dulce, cu valențe de desert. Perfect după o masă copioasă.

Struguri: Moscato

Producție: Strugurii sunt recoltați și mutați la cramă pentru a preveni deteriorarea mecanică, oxidarea prematură, contaminarea microbiană și expunerea la soare, care provoacă alterare și afectează calitatea. Ciorchinii sunt presați ușor, îndepărtând tulpinile, mustul se separă de pielețe și apoi se curăță. Fermentarea are loc prin adăugarea de drojdii selectate, în conformitate cu metoda Martinotti, în cuvă închisă, la o temperatură controlată de 14°C, pentru a păstra aromele primare ale strugurilor. La sfârșitul procesului, vinul este stabilizat la rece, filtrat și îmbuteliat. Vinul rezultat are un conținut scăzut de alcool (6,5%), cu un nivel ridicat de zahăr rezidual.

Analiza compoziției: ABV: 6,5%; aciditate totală: 5,00-6,50 g/l; zahăr: 90-95 g/l.

Aici, rețeta a fost simplă, fiind vorba de un vin spumant extrem de aromat: Caciocavallo (adică varianta italiană și strămoșul cașcavalului nostru) și fructe.

Bottega Limoncino - 50 cl

Producție: Limoncino Bottega este produs dintr-o infuzie de coajă de lămâie „Femminello”. Acest soi de lămâie este larg răspândit în Italia și este caracterizat

printr-o coajă cu textură fină și uleiuri esențiale de înaltă calitate. Lămâia se numește „Femminello” datorită fertilității plantei, care înflorește pe tot parcursul anului. Este un soi foarte sensibil la frig, dar destul de rezistent la temperaturi ridicate, fiind capabil să asigure o producție constantă. Lămâii sunt crescuți natural, netratați, în zonele cu climat cald și uscat și cu sol bogat în pietriș, nisip și turbă. Lămâile sunt culese la maturitate deplină, spălate și decojite manual, îndepărtând partea albă (amară) și selectând doar coaja galbenă, care este bogată în uleiuri esențiale. Cojile de lămâie sunt infuzate în alcool timp de aproximativ 30 de zile, până când se extrag substanțele aromatice și colorante. Lichidul este apoi separat de coajă. În cele din urmă, se adaugă zahăr și grappa de înaltă calitate, făcând acest Limoncino unic și inconfundabil.

Analiza compoziției: ABV: 30%

Fiind un lichior de desert, pairing-ul gastronomic a fost unul pe măsură: biscuiți cu aromă de lămâie – noi l-am încercat și cu napolitane și ne-a plăcut enorm – și, bineînțeles, fructe (nouă ne-a plăcut cu banane și portocale).

Veți găsi mai multe informații online despre aceste degustări sub următoarele hashtag-uri: #bottegaRomania - #bottega - #bottegold - #bottegarosegold - #bottegamoments - #bottegasparkling - #sparklingmoments - #bottegoldprosecco - #bottegoldwine - #bottegawine - #prosecco - #proseccodoc - #proseccolover - #proseccotime - #proseccopop - #proseccoclock - #proseccolife - #italiansparklinglife - #sparklingtime - #sparklingwine.

