

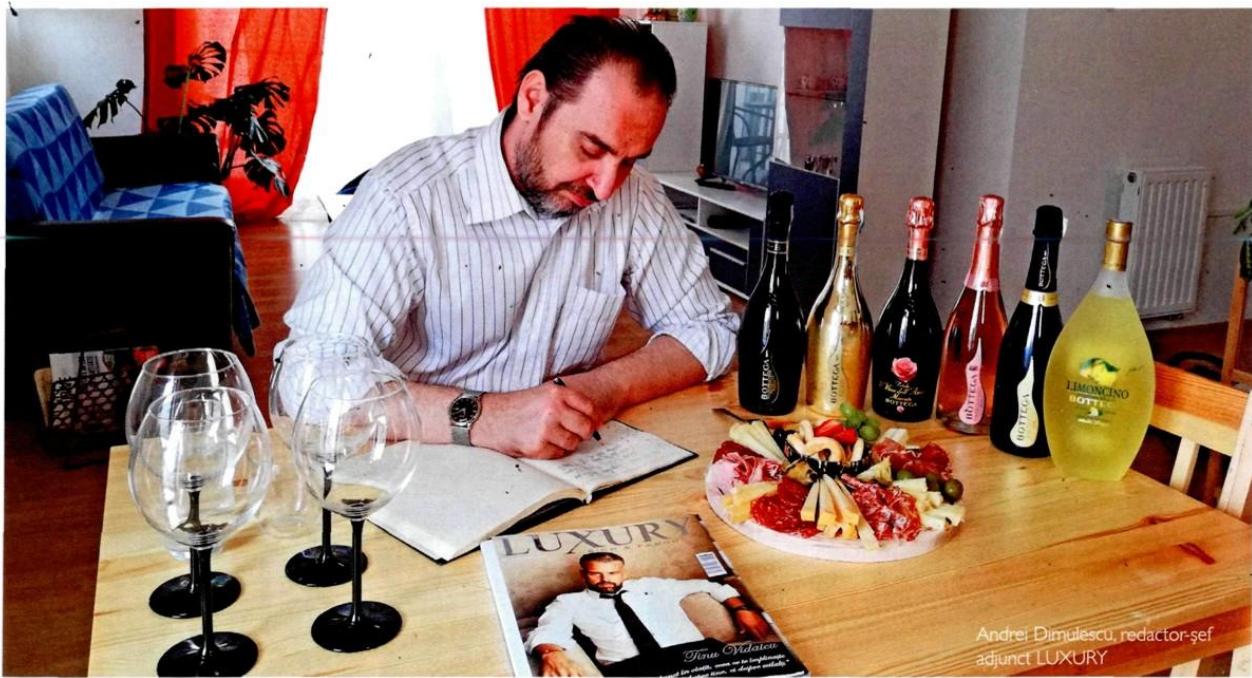
# Degustare online de lux cu produse Bottega: Prosecco, Spumante Extra Dry și Limoncino

WEBINAR #SPARKLINGBOTTEGAMOMENTS

REVISTA LUXURY A FĂCUT PARTE DIN CERCUL SELECT AL CELOR CARE AU DEGUSTAT ONLINE O SELECTIE IMPRESIONANTĂ DE VINURI ITALIENEȘTI BOTTEGA, ÎN SPEȚĂ PROSECCO, SPUMANTE EXTRA DRY ȘI, NU ÎN ULTIMUL RÂND, LIMONCINO, CEL MAI CUNOSCUT APERITIV ITALIAN. O AFACERE DE FAMILIE, VINURILE BOTTEGA SUNT IMPORTATE ÎN ROMÂNIA PRIN INTERMEDIUL ALEXANDRION GRUP. DELICILE GASTRONOMICE ITALIENE CARE AU ÎNSOȚIT LICORILE DESCRISE ÎN CELE CE URMEAȚĂ 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 proprietatea orașului Treviso din zona Venetiei. Reprezentantul unei afaceri de familie de succes, Sandro Bottega ne-a purtat, cu eleganță 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 desăvârsirea continuă a calității, este sustenabilitatea, grijă 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 CO<sub>2</sub> și a substanțelor chimice.

Bottega are o istorie de patru secole în lumea vinului și a reputației grappa, începând cu secolul al XVII-lea, când strămoșii italieni ai fondatorilor au cultivat viața 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 întreg sectorul de travel retail, conform clasamentului IWCSR - 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, cunoșcând o creștere continuă.

#### **Il Vino dei Poeti Prosecco DOC Spumante Brut - 75 cl**

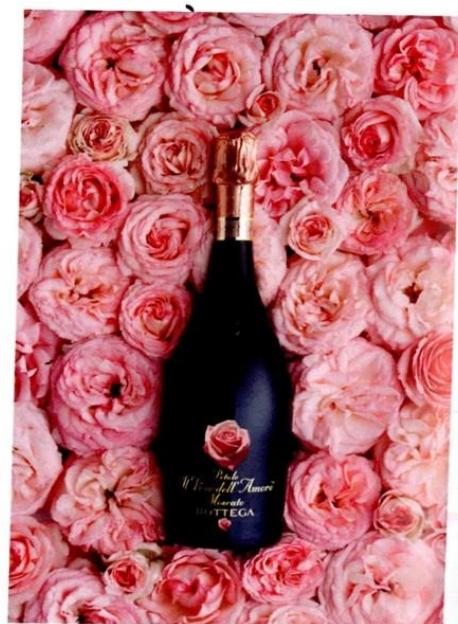
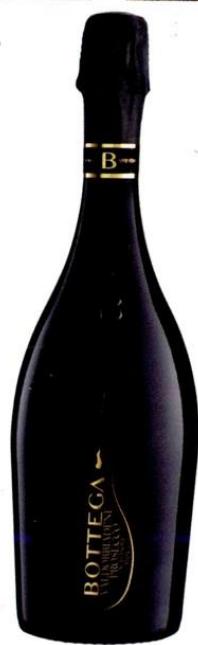
Struguri: 100% Glera

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, struguri sunt culeși și mutați la cramă, pentru a preveni deteriorarea mecanică și oxidarea prematură. Struguri sunt apoi presați ușor, îndepărând tulpinile, mustul este separat de pielile și apoi curățat. Prima fermentație are loc în cisterne de oțel, cu adăugarea de drojdie 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 desfășarea papilelor noastre gustative, cu salam din carne de porc mistret, Montasio DOP anghinare și Taralli – covrigi specifici brătăriei 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 prospetimea. Fermentarea se face parțial, începând de la must. Înregul proces durează aproximativ 40 de zile, la o temperatură controlată de 14-15°C, cu adăugarea de drojdie selectate. După fermentare, vinul este lăsat în contact cu drojdile: celulele de drojdie moarte eliberează compuși importanți, care îmbunătățesc corpolență, 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 clasă 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 copți, sănătoși și potriviti; protejarea integrității lor. Strugurii sunt presați ușor; iar mustul se păstrează la temperaturi scăzute, în cisterne de otel. Prima fermentație are loc în cisterne de otel, cu adăugarea de drojdii selectate. În conformitate cu metoda Martinotti, două fermentații sunt efectuate: una la 15°C, pentru a păstra aromele primare ale strugurilor; una la 10°C, pentru a păstra compuși importanți, care îmbunătățesc corpolență, structura și aroma vinului, echilibrând reziduurile 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 diferențele 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 covrigi 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 toate 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 desicorchiatați, presați ușor, și, în cele din urmă, mustul este curățat. Prima fermentație are loc în cisterne de otel, după adăugarea de drojdii selectați. Strugurii Pinot Noir, pe de altă parte, se recoltează la sfârșitul lunii august. După recoltare, sunt desicorchiatați și presați ușor. O macerare pre-fermentativă de aproximativ 12-16 ore se realizează în contact cu pielile, pentru a extrage culoarea. Mustul este apoi separat de pielile 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 măslini verzi sicilieni.

### **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, îndepărând tulpinile, mustul se separă de pielile și apoi se curăță. Fermentarea are loc prin adăugarea de drojdii selectați, 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 aromatic: 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 înfloresc 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 crescute natural, nețărați, în zonele cu climat cald și uscat și cu sol bogat în pietriș, nisip și turbă. Lămâile sunt culese la maturitatea deplină, spălate și decojite manual, îndepărând 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 - #bottegagold - #bottegarosegold - #bottegamoments - #bottegasparkling - #sparklingmoments - #bottegagoldprosecco - #bottegagoldwine - #bottegawine - #prosecco - #proseccodoc - #proseccolover - #proseccotime - #proseccopop - #proseccoo'clock - #proseccolife - #italiansparklinglife - #sparklingtime - #sparklingwine.

