


[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

# NORDEST ECONOMIA

[EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)

Imprese

## A Vinitaly 2022 anche il vino senza alcol. Bottega: «E' un grande successo, specie all'estero»



L'azienda trevigiana guidata da Sandro Bottega propone due versioni spumantizzate una a base di Glera e una di Malvasia rossa.

MAURA DELLE CASE

05 APRILE 2022

**TREVISO.** Non solo vini nel senso stretto del termine. Il mondo enologico si apre alle sperimentazioni proponendo, da qualche anno a questa parte, quel che parlando di Bacco sembra un controsenso: il vino senza alcol.

Possibile? Ovviamente sì. Del resto, neppure poi così strano considerato che i "senza" sulle etichette dei prodotti agroalimentari negli ultimi anni si sono andati moltiplicando. Dal latte senza lattosio alla pasta senza glutine. Proposti per andare incontro anzitutto a allergie e intolleranze, ma poi anche perché, inutile negarlo, il "senza" va di moda. Anche a tavola. E ora anche nel vino. Se ne avrà un assaggio al Vinitaly ormai alle porte dove, in mezzo a quelli "veri", ci saranno anche i vini privi di alcol.

[ORA IN HOMEPAGE](#)


**Enrico Carraro, leader degli industriali veneti, a tutto campo: «Serve un price cap sull'energia. Avanti con le rinnovabili e sì alle trivelle»**

ROBERTA PAOLINI

**Commessa in Lituania per la Rizzani de Eccher: super ponte ferroviario lungo 1,5 chilometri**

NICOLA BRILLO

**«Azioni Civibank, Sparkasse offre un prezzo da elemosina»**

MAURA DELLE CASE

## Newsletter

### NORDEST ECONOMIA

Ogni giorno la sintesi della giornata sulle notizie dai territori, gli appuntamenti, le dichiarazioni dei protagonisti del mondo economico e finanziario a cura della redazione

[Iscriviti](#)



Tra gli altri, quelli di Sandro Bottega, che li produce già da qualche tempo e prevede una crescita importante del segmento, «pur destinato a restare una nicchia», per gli anni a venire. Glera e Malvasia rossa sono le basi per due spumanti senza alcol – il Bottega 0 White e il Bottega 0 Rosé – di cui l'Ad Sandro Bottega svela la genesi: «Partiamo dal mosto per realizzarli, ma lo microfiltriamo così da fermare la fermentazione. Insomma, non dealcolizziamo il vino. Il nostro è un succo 100% uva che sta avendo grande successo sia in Italia che all'estero grazie al suo gusto dolce ma asciutto, a un'acidità ben bilanciata e agli aromi dell'uva».