

# ITINERARI DEI SAPORI

Il bello e il buono dell'Italia



## UN PROSECCO ROSÉ PER LA FESTA DELLA MAMMA

di Giuseppe Casagrande



Ribattezzato "Il Vino dei Poeti", il nuovo spumante mantiene inalterata, anche nella versione rosata, la freschezza, la complessità aromatica e la versatilità del Prosecco.

Domenica prossima 8 maggio si celebra la Festa della Mamma. La ricorrenza, come la conosciamo oggi, nasce di fatto negli Stati Uniti all'inizio del secolo scorso, sulla spinta dei movimenti femministi. In Italia

ha invece una storia più recente, che mescola motivi commerciali e religiosi.

A differenza della Festa del Papà che cade ogni anno il 19 marzo, il giorno in cui si festeggia San Giuseppe, per la festività della mamma non esiste una data fissa. E così si è deciso di celebrare la festa la seconda domenica di maggio che quest'anno cade l'8 maggio.

La Festa della Mamma ha un'origine molto antica, ma è sempre stata celebrata in maggio. Si celebrava già in epoca pagana, al tempo dei Greci e dei Romani: era legata al culto delle divinità femminili e della fertilità e segnava il passaggio dall'inverno all'estate. Da questi riti ai giorni nostri è passato molto tempo, ma lo spirito è sempre lo stesso: celebrare la donna nella più importante espressione della sua femminilità: la maternità.

Il nuovo gioiello nasce una blend di uve Glera (85%) e Pinot Nero (15%)



L'azienda Bottega di Bibano di Codega (Treviso) ha deciso di celebrare la Festa della Mamma con il lancio di un Prosecco Rosé Doc dal nome emblematico "Il Vino dei Poeti". Si tratta di un nuovo spumante, che mantiene inalterata la freschezza e la versatilità del Prosecco anche nella versione rosata, lanciata da oltre un anno sul mercato con ottimi riscontri da parte dei consumatori.

Il Prosecco Rosé Doc "Il Vino dei Poeti" nasce da un blend di uve Glera (85%) e Pinot Nero (15%). Le uve del noto vitigno internazionale contribuiscono a regalare a questo vino il caratteristico colore rosato, un perlage più consistente e una maggiore complessità aromatica. Il nuovo prodotto della gamma Bottega reca la tradizionale etichetta a forma di fiamma, che contraddistingue gli spumanti della cantina trevigiana.

Questo vino è caratterizzato dal colore rosato e dal perlage fine e persistente delle bollicine. All'olfatto spiccano i sentori fruttati di ciliegia e di frutti di bosco, che accompagnano le delicate note floreali. Al palato risulta fresco, vivace e piacevolmente asciutto con una buona persistenza. È un vino da tutto pasto che si accompagna in modo eccellente agli antipasti, ai primi piatti e alle carni bianche.

È inoltre ideale tanto come aperitivo quanto come ingrediente per la preparazione di cocktail. Delicato e al tempo stesso appagante si presta come regalo d'eccellenza per la prossima Festa della Mamma. Il prezzo al pubblico della bottiglia è di 10,50 €.

L'azienda Bottega nasce nel 1977 come distilleria e poi diventa cantina



### **Sandro, Barbara e Stefano Bottega nella sede di Bibano di Godega (TV)**

L'azienda Bottega, guidata da Barbara, Sandro e Stefano Bottega, è al tempo stesso una cantina e una distilleria. Fondata nel 1977 da Aldo Bottega con la denominazione Distilleria Bottega, l'azienda ha sede a Bibano di Godega (Treviso), 50 chilometri a nord di Venezia, dove produce grappe, vini e liquori che si rivolgono a un target di livello alto e medio

alto. Tra le grappe, commercializzate con i marchi Alexander e Bottega, si distinguono le pregiate selezioni di monovitigno e i distillati maturati in barrique.

La gamma dei vini Bottega comprende il Prosecco, tra cui il noto Bottega Gold, e altri spumanti di grande personalità. Nelle due cantine distaccate, in Valpolicella e a Montalcino, vengono prodotti Amarone, Ripasso, Brunello di Montalcino e altri grandi rossi. Completa l'offerta Bottega la linea Creams & Liquors, che comprende una gamma articolata di liquori alla frutta e alle creme, tra cui Limoncino, Gianduia, Pistacchio. L'azienda, che distribuisce i propri prodotti in 150 paesi nel mondo, ha conseguito negli anni oltre 300 premi e riconoscimenti internazionali per la qualità.



Bottega s.p.a.

Villa Rosina, vicolo Aldo Bottega 2,

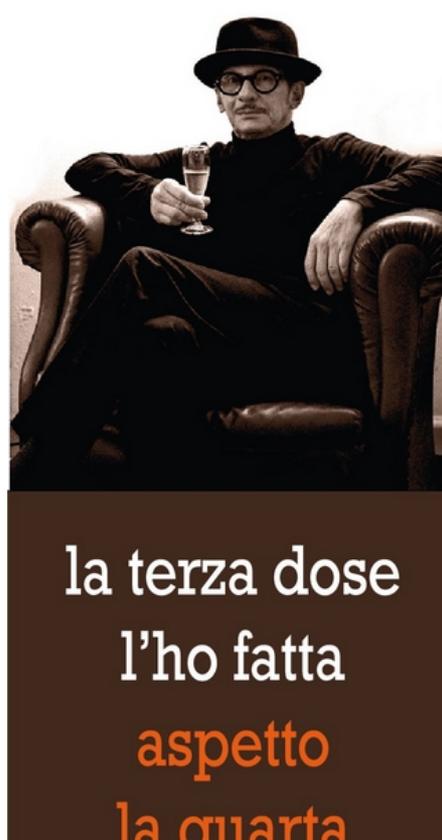
3100 Bibano di Codego di sant'Urbano (TV)

Tel. +39 04384067

info@bottegaspa.com (mailto:info@bottegaspa.com)

www.bottegaspa.com (http://www.bottegaspa.com/)

Avanti ► (/aziende/1278-spumanti-bottega-agli-internazionali-di-tennis-a-roma)



 (<https://www.facebook.com/ItinerariDeiSapori/>)

 (<https://twitter.com/ItinerariSapori>)

 ([https://www.youtube.com/channel/UC\\_oxjX3DOxHlaKnBpcCttlw?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC_oxjX3DOxHlaKnBpcCttlw?view_as=subscriber))

 (<https://www.instagram.com/itinerari.dei.sapori/>)

[PRIVACY \(/privacy\)](/privacy)

[LISTINO PUBBLICITA'  
\(/images/pdf/Listino\\_banner.pdf\)](/images/pdf/Listino_banner.pdf)

[MEDIA KIT  
\(/images/pdf/MediaKit\\_Itinerari\\_dei\\_Sapori\\_2020.pdf\)](/images/pdf/MediaKit_Itinerari_dei_Sapori_2020.pdf)

NEWSLETTER

CAMILLO PISANO

VIA RAFFAELLO SANZIO, 14

20149 MILANO

TEL 3408322625

REDAZIONE@ITINERARIDEISAPORI.IT (mailto:REDAZIONE@ITINERARIDEISAPORI.IT)

©2022 itinerarideisapori.it All Rights Reserved.