



# Giornale Diplomatico

QUOTIDIANO ONLINE DI INFORMAZIONI E OPINIONI

Editore e Direttore Responsabile: Dario de Marchi

Direttore: Carlo Rebecchi

Testata iscritta nel Registro Stampa del tribunale Civile di Roma - n.94/2017 dell'8 giugno 2017

POLITICA

ECONOMIA

AMBASCIATE

FARNESINA

ARTE CULTURA TURISMO

AGENDA

EUROPA

OPINIONI

PARLAMENTO

PERSONE

VATICANO

MADE IN ITALY

Titolo/Testo news

CERCA NEWS

Home > **NEWS** > Made in Italy



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279



## BOTTEGA GOLD PREMIATO IN INDIA CON 2 MEDAGLIE D'ORO

01-09-2022 16:08 - Made in Italy



GD - Treviso, 1 set. 22 - In occasione di Spiritz Selection Awards 2002, il più prestigioso concorso indiano dedicato ai vini e agli spirits, Bottega Gold ha conseguito una medaglia Gold e una medaglia Grand Gold per la qualità del vino e per il packaging. La cerimonia di premiazione si è tenuta a New Delhi all'hotel The Leela Palace che fa capo a una catena indiana di hotel di lusso.

Bottega Gold è un Prosecco Doc di grande intensità aromatica, che si caratterizza per la bottiglia dall'inconfondibile livrea dorata, realizzata con un esclusivo processo di metallizzazione, grazie al quale il colore oro diventa parte integrante della superficie esterna del vetro.

Distintivo e originale, è diventato un'icona del gusto apprezzata nel mondo come espressione del miglior Made in Italy. Diversi tentativi di imitazione non hanno scalfito il successo dell'originale, ma al contrario hanno contribuito a diffonderne la notorietà.

Questo vino viene distribuito in enoteche, lounge bar, hotel e nei punti vendita duty free dei principali aeroporti.

Bottega Gold è un Prosecco Doc Brut, ottenuto dalla vinificazione di uve Glera, provenienti da Valdobbiadene. Questa zona è situata in prossimità delle Prealpi venete ed è caratterizzata da un clima perfetto per questa varietà di uve autoctone. I vigneti si trovano in zona collinare, in un territorio di assoluto valore paesaggistico e di grande tradizione vitivinicola. Le uve vengono raccolte a mano equindi in cantina vengono delicatamente pressate. Il mosto così ottenuto viene mantenuto in contenitori d'acciaio a una bassa temperatura, per conservarne inalterata la freschezza. Segue la fermentazione in autoclave per quasi 40 giorni a una temperatura controllata di 14-15° C con l'aggiunta di lieviti selezionati (metodo Charmat).

Bottega Gold si caratterizza per gli spiccati profumi fruttati di mela, pera e frutta esotica e per il sapore fresco con retrogusto asciutto e fruttato. Perfetto come aperitivo, si presta egregiamente alla preparazione di gustosi cocktail (Bellini, Rossini). È inoltre uno spumante da tutto pasto: dagli antipasti, ai primi piatti di qualsiasi tipo e ai secondi di pesce. Il packaging è completato dalla particolare etichetta, la cui forma richiama la spuma del vino appena stappato.

Fonte: Redazione



MENU  
HOME  
LA REDAZIONE

NEWS  
POLITICA  
ECONOMIA  
AMBASCIATE  
FARNESINA  
ARTE, CULTURA, TURISMO  
AGENDA

NEWS  
EUROPA  
OPINIONI  
PARLAMENTO  
PERSONE  
VATICANO  
MADE IN ITALY

Giornale Diplomatico