



Family Vintners Since 1635

COMUNICATO STAMPA

BOTTEGA GOLD PREMIATO IN INDIA CON DUE MEDAGLIE D'ORO

Il 16 luglio 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 presso l'hotel The Leela Palace che fa capo a una catena indiana di hotellerie 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.

Caratteristiche

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 e quindi 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.

Contatti: Giovanni Savio – Bottega S.p.A. – Tel. 0438-406801