

 SCOPRI VINOSANO




La prima vendemia nel Chianti classico firmata Sandro Bottega

ATTUALITÀ



DA REDAZIONE



25 SETTEMBRE 2023

La nuova cantina del Chianti è stata una scelta obbligata- dice Sandro Bottega presidente Bottega Spa- dato l'aumento delle vendite di questo prodotto che da trent'anni facciamo assieme a Stefania Sandrelli.

Il prodotto riflette in pieno il terroir, la zona tra le migliori della Chianti classico. Il nostro stile è fare un prodotto molto tipico come abbiamo sempre cercato di fare, quindi forti sentori di viola mammola, leggera presenza del legno, sapidità e corpo pieno.



Tre i prodotti che entrano nella pluripremiata denominazione: un Chianti Classico Docc, Chianti Classico Riserva e pregiati supertuscan.

La distribuzione- aggiunge Bottega- è sia nel mondo del duty free sia nel mercato domestico soprattutto in Asia e Europa dove il nostro marchio è più forte in particolare per la fiducia da parte dei consumatori" Il progetto prende forma e nel 1994, sempre in autunno, i tre amici sono tra i filari di una piccola tenuta della campagna senese per scegliere personalmente l'uva migliore per produrre il proprio Chianti.

Nasce Acino d'Oro, un Chianti Classico DOCG, che reca in etichetta le firme di Stefania Sandrelli, Giovanni Soldati e Sandro Bottega".

E se la vendemmia- prosegue Sandro Bottega- nel Chianti è buona ma manca di quantità. Nella zona del prosecco la vendemmia è stata limitata a causa soprattutto de clima che ha comportato una minore disponibilità delle uve che sono di buona qualità. Non possiamo dire che è una delle annate migliori ma nella media degli ultimi 10 anni:

Grado alcolico leggermente più basso come pure l'acidità il che fa supporre vini meno longevi.