



COMUNICATO STAMPA

CHIANTI: PRIMA VENDEMMIA PER LA NUOVA CANTINA BOTTEGA

L'azienda Bottega di Bibano di Godega (TV) ha aperto una nuova cantina a Castelnuovo Berardenga (SI), nel cuore del Chianti Classico, ed estende la propria realtà produttiva ad una delle più prestigiose denominazioni del panorama enologico italiano.

In coincidenza con la vendemmia la "Cantina Bottega Castelnuovo Berardenga" inizia quindi ad operare a pieno ritmo. La struttura, destinata alla produzione di Chianti Classico Dcog, Chianti Classico Riserva e pregiati supertuscan, è circondata da 13 ettari di vigneti di uve Sangiovese e Canaiolo, nei quali la vendemmia e le attività in vigna vengono condotte rigorosamente a mano.

Il cuore pulsante della cantina è una suggestiva bottaia che ospita circa 800 ettolitri di vino. La scelta di botti grandi da 25 ettolitri, realizzate in rovere di Slavonia, sta alla base della volontà di mantenere attraverso l'invecchiamento in legni pregiati la tipicità toscana del Sangiovese. L'intera attività in vigna e in cantina si svolge sotto la supervisione dell'enologo Guglielmo Pasqualin.

Per Bottega il progetto Chianti e la relativa commercializzazione di questo vino ha radici lontane che risalgono al 1993. In una serata d'autunno, davanti al fuoco di un camino, Sandro Bottega condivide con Stefania Sandrelli e Giovanni Soldati le proprie opinioni sui vini delle principali regioni italiane. La calda atmosfera di un rustico di campagna spinge la famosa attrice a formulare il desiderio di conoscere meglio il mondo enologico e di iniziare a produrre un rosso toscano.

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.

Nel corso degli anni l'incremento dei volumi di vendita, che raggiunge 130.000 bottiglie e la distribuzione nei principali aeroporti e ristoranti del mondo, non altera il progetto originario. Al tempo stesso diversi premi nazionali e internazionali certificano la qualità di questo vino.

Nel 2023 nasce l'esigenza di gestire direttamente una propria cantina per confermare ed incrementare ulteriormente la qualità del Chianti a marchio Bottega.

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