



MASOTTINA
CONEGLIANO



MASOTTINA
CONEGLIANO



MASOTTINA
CONEGLIANO



WINECOUTURE

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI GUIDE
TRADE TREND SPIRITS 🔍

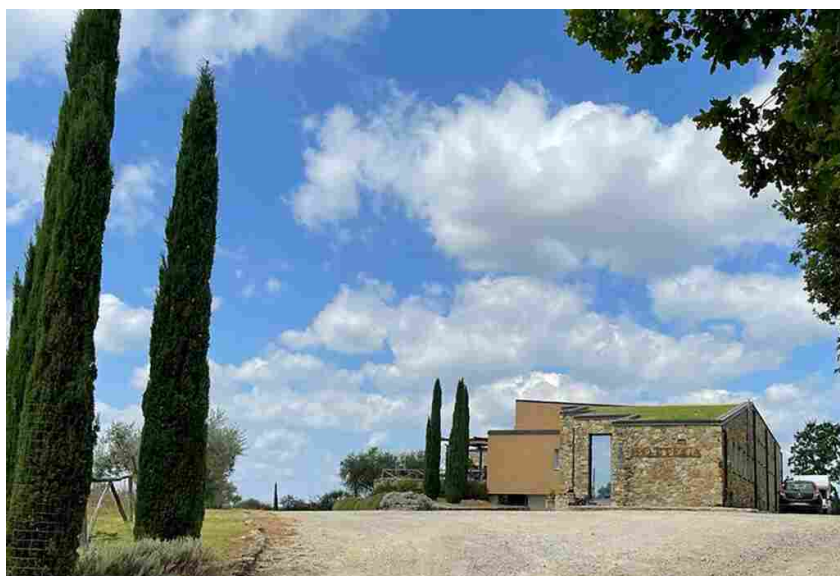


Homepage » Trade » **Bottega** prima vendemmia per la nuova cantina del Chianti Classico

TRADE

Bottega: prima vendemmia per la nuova cantina del Chianti Classico

DI IRENE FORNI | 1 OTTOBRE 2023



Dello stesso argomento



Federvini lancia la campagna che promuove il consumo moderato di alcol



Henriot passa in mano a Terroirs & Vignerons de Champagne, la più grande cooperativa della regione



Albiera Antinori (Federvini): "Da etichetta a Indicazioni Geografiche, regole chiare e certe affinché il vino cresca"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279



Frescobaldi (Uiv): "No Health Warning per il vino, si a claim unico Ue contro gli eccessi"



Vendemmia 2023, la Lugana Doc non si nasconde: -30% di produzione



Argea lancia la sfida della sostenibilità nel vino con la prima bottiglia al mondo con Bio Meg

SIAMO CANTINA PUIATTI

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

Oltrepò sempre più Terra di Pinot Nero

[CONTINUA A LEGGERE »](#)

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 Docg, Chianti Classico Riserva e pregiati super tuscan, 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.



Il 2023 dell'Alta Langa Docg:
“Crescita a doppia cifra per
l'Horeca e un mercato Italia in
ascesa”

CONTINUA A LEGGERE »

Bottega: il grande progetto nel Chianti Classico e la sua lunga storia

Per l'**azienda Bottega** il progetto Chianti Classico 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 Classico. 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 Classico a [marchio Bottega](#).



[ARTICOLI CORRELATI](#) [ALTRO DALL'AUTORE](#)



EnoConegliano 2023: a Springo
Bronze Le Manzane il premio
speciale "Tullio de Rosa" per il
miglior spumante

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



I racconti di
TOP CHAMPAGNE