



# Vino: Oggi a Londra presentazione annata 2013 del Prosecco **Bottega** Gold

30 Novembre, ore 17, presso 116 Pall Mall (St. James's, London), tasting guidato per la stampa inglese

 30/11/2023  Categoria: **Uncategorized**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

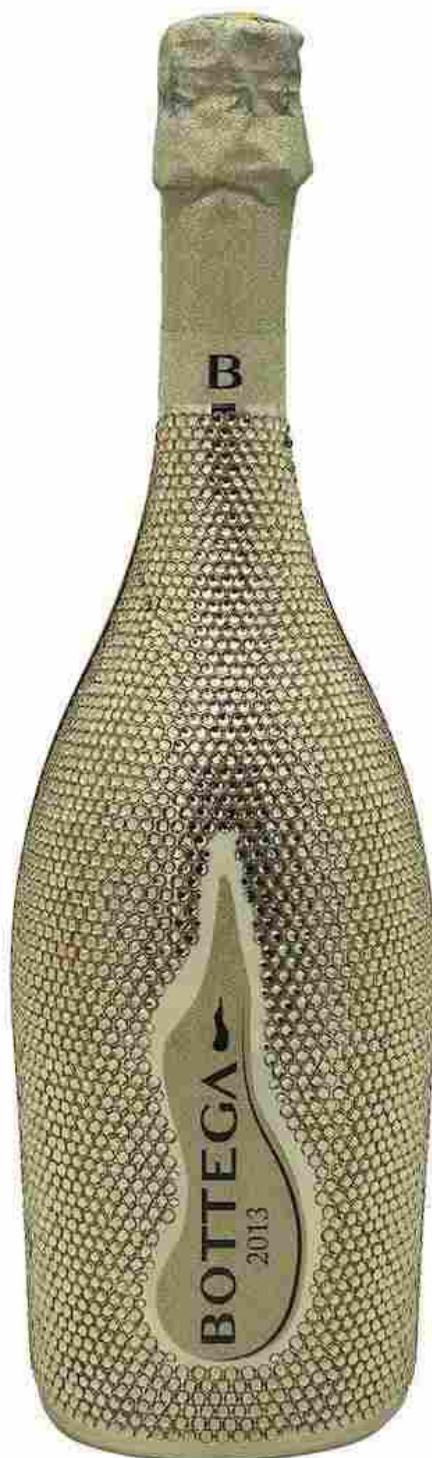


Photo credits: fonte ufficio stampa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

Nell'ultimo decennio Londra è diventata un punto di riferimento per il mondo del vino ed è il centro nevralgico dove si

creano le tendenze di consumo. Per questo motivo Sandro **Bottega** ha scelto la capitale britannica e ha invitato la stampa specializzata inglese, al fine di tributare al Prosecco il giusto riconoscimento su scala **internazionale**.

L'obiettivo finale del produttore **veneto** è di modificare pian piano la percezione del Prosecco e di certificarne il profilo di "vino spumante di grande stoffa", che merita di essere equiparato allo Champagne, nel pieno rispetto delle peculiarità elettive che differenziano i due prodotti.

A questo proposito **Bottega** presenta l'annata 2013 del Prosecco **Bottega** Gold e contemporaneamente avvia il percorso di preparazione per il lancio del 2014 e delle annate successive. La limitata disponibilità le renderà delle "release a tiratura limitata" che saranno disponibili solo per pochi appassionati. Nel 2024 verranno inoltre commercializzate le annate 2015 e 2021, che le particolari condizioni climatiche hanno reso uniche, regalando eccezionali note organolettiche.

**Bottega** Gold Prosecco 2013 ha un packaging esclusivo, caratterizzato dalla bottiglia Gold arricchita da cristalli dorati. Si tratta di un prodotto superpremium che ha un prezzo al pubblico di 250 €.

Sandro **Bottega**, presidente di **Bottega** S.p.a. dichiara: "Volendo allargare l'analisi a un'ipotetica comparazione tra Prosecco e Champagne, occorre fare alcune considerazioni. Innanzitutto il Prosecco ha un costo di coltivazione delle uve, che è ben superiore a quello dello Champagne. Inoltre anche il processo di fermentazione e di vinificazione, considerati gli investimenti in energia e in autoclavi, non sono da meno. Lo stesso Cava, che è un metodo classico, mediamente ha un prezzo in linea o anche più basso del Prosecco."

L'imprenditore aggiunge: "**Bottega** Gold è un Prosecco prodotto con metodi e con accortezze che lo rendono unico e longevo. L'imbottigliamento in atmosfera protettiva, permette al vino di non avere contatti con l'ossigeno ed evitare l'ossidazione, problema concreto per gli enologi di tutto il mondo. Alla base però ci sono le uve della zona collinare a più alta vocazione, con un estratto secco pari a quello di uno Champagne. Vengono lavorate sapientemente dagli enologi, per ottenere un prodotto unico. Si caratterizza per i profumi di mela Golden, frutta secca e frutta matura, per il gusto lungo, sapido, morbido e senza asperità. Non viene contaminato dalla lunga presenza sui lieviti e dagli ingombranti sentori di crosta di pane. Ne deriva un vino spumante di grande carattere, diverso da qualsiasi metodo classico e capace di abbinare freschezza e complessità."

### Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

Tag: **Internazionale, Veneto**