



Bottega S.p.A, alla scoperta di Villa Rosina - Villegiardini

Bottega S.p.A, alla scoperta di Villa Rosina

Bottega S.p.A, alla scoperta di Villa Rosina

di Redazione WEB il 21 Lug 2024

Nota per la sua produzione di vini, liquori e distillati di qualità, **Bottega** S.p.A. ha sede a Villa Rosina, una pregevole casa colonica del 700, completamente ristrutturata per ospitare le molteplici attività della rinomata cantina e distilleria italiana. Il suo nome è legato al ricordo della signora Rosina Zambon, che insieme al marito Aldo **Bottega** fondò l'azienda, e rappresenta un omaggio al suo fondamentale lavoro, voluto dai figli Barbara, Sandro e Stefano, oggi alla guida di **Bottega**. Situata a Bibano di Godega Sant'Urbano, nella zona del Prosecco Doc, Villa Rosina è circondata da vigneti di Glera coltivati biologicamente, che producono il celebre **Bottega** Gold, annoverato da Wine-Searcher tra i vini Prosecco più ricercati al mondo.

L'edificio, interamente circondato da vigneti, sorge in zona pianeggiante, in un'area di grande valore naturalistico, dalla quale si scorgono a poca distanza i contrafforti delle Prealpi venete e i profili sfumati dei rilievi alpini. Un cancello in ferro battuto segna l'ingresso alla proprietà, introducendo un grande giardino dominato dalle rose. Lo spazio centrale, coperto di ghiaia, collega la villa con la barchessa che ospita la distilleria. Un prato all'inglese, intervallato da un canneto, ospita querce, salici, ulivi, castagni, noci e gelsi. Un arco di rose conduce dal giardino ai vigneti, che hanno un'estensione di dieci ettari.

La villa, restaurata nel rispetto dell'architettura originaria, combina pietra viva, legno, acciaio e vetro. Al suo interno si trova la grande sala Larin, simbolo del tradizionale focolare delle campagne venete. In passato, era il luogo dove le famiglie contadine si riunivano alla sera per condividere le loro storie dopo una giornata di duro lavoro nei campi. Oggi al centro della Sala si trova un imponente tavolo centrale in legno di Cedro che può accogliere fino a 30 persone per eventi di degustazione. L'accoglienza è del resto un elemento fondamentale di Villa Rosina al cui interno è stato creato anche il Prosecco Bar, uno spazio in cui i vini **Bottega** sono abbinati a proposte gastronomiche informali e rapide.

Accanto a questa area si estende l'ampia barchessa, all'interno della quale è situata la distilleria. Qui, un grande alambicco in rame opera per almeno quattro mesi all'anno, trasformando le vinacce provenienti dai vigneti circostanti in pregiati distillati. La distilleria è affiancata da una sala dedicata alle barrique, che ospita diverse varietà di grappa in fase di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia e di Limousin francese. Tale passaggio conferisce un caratteristico colore ambrato e le riconoscibili note speziate di vaniglia e miele. Villa Rosina accoglie i suoi ospiti anche con un'offerta museale inaspettata.

Nel suggestivo sottotetto è stato creato il Museo della Grappa, con una vasta collezione di bottiglie storiche che, attraverso le diverse etichette, raccontano la storia del distillato nel Novecento. Infine, il Museo Art in Grappa, dedicato alle bottiglie in vetro soffiato, realizzate nella soffieria Alexander di proprietà **Bottega**. Qui sono esposte le realizzazioni artistiche che hanno regalato nobiltà ai distillati **Bottega**, tra cui la bottiglia di Grappa più grande del mondo (Guinness World Records 2010). Nello stesso spazio è allestita l'esposizione artistica Spirit of Peace, ideata da Sandro **Bottega**, per ricordare le vittime dell'olocausto nucleare di Hiroshima.

Il Prosecco Superiore Rive Docg, vinificato da uve raccolte interamente a mano, rappresenta una delle grandi eccellenze della cantina **Bottega**. Il nome del Prosecco Superiore Rive Docg richiama il paesaggio collinare di Col San Martino in cui nasce. Nel dialetto locale, il termine 'rive' si riferisce ai fianchi scoscesi delle colline, che nella zona del Prosecco storico, possono essere molto ripide, quasi verticali. È perciò un esempio della cosiddetta 'viticoltura eroica', quasi interamente operata a mano, al fine di preservare pienamente l'integrità delle bucce. La produzione è caratterizzata da una resa per ettaro limitata (solo 13 tonnellate). Questo vino si caratterizza per la carica aromatica che richiama sentori fruttati (mela, pera, banana e pesca) e floreali (glicine e gelsomino) che lo rendono adatto per abbinamenti con antipasti e primi piatti a base di pesce e verdure. Da servire a 4/5°C e in bicchieri ampi, Rive è caratterizzato da un residuo zuccherino elevato, superiore ai 20 g/l. Tale caratteristica rende questo Prosecco particolarmente duttile e abbinabile anche con la frutta, i dolci e i dessert della tradizione. bottegaspa.com

Potrebbe interessare anche:

Questo articolo ti è piaciuto? Condividilo!

Sottoscrivi

Notificami

Acconsento all'utilizzo del mio indirizzo email per ricevere notifiche per nuovi commenti e risposte (puoi annullare l



iscrizione in qualsiasi momento).

Label

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279