

## Bottega sul "red carpet" del Vinitaly

Presenterà la nuova linea "Prosecco Vintage Premium Collection" che non ha nulla da invidiare ai migliori Champagne francesi. Quattro le annate in degustazione nello stand del quartiere fieristico di Verona. Dopo lo spettacolare esordio in pompa magna ad Amsterdam l'azienda trevigiana **Bottega** presenterà sul "red carpet" di Vinitaly (6-9 aprile 2025) la nuova linea di alta gamma: la "Prosecco Premium Vintage Collection". Si tratta di una novità epocale nel mondo del Prosecco, anche perché vengono proposte contemporaneamente in degustazione quattro diverse annate del famoso spumante delle Colline di Conegliano Valdobbiadene, patrimonio mondiale dell'Unesco. "Prosecco Premium Vintage Collection" è una raccolta di bottiglie caratterizzate da peculiarità uniche che elevano a 360° la qualità di questo vino spumante che nasce prima di tutto in campagna con una rigorosa selezione di singoli vigneti nelle parcelle più vocate delle colline di Conegliano Valdobbiadene e da uve Glera coltivate all'insegna della sostenibilità e vendemmiate solo manualmente al momento della loro perfetta maturazione. In cantina, per salvaguardare appieno la carica organolettica dell'uva, avviene la criomacerazione prefermentativa mentre per l'affinamento l'azienda ha optato per le nuove autoclavi "orizzontali", frutto della più avanzata ricerca tecnologica applicata all'enologia di qualità. Altra caratteristica: i lunghi tempi di fermentazione. Il vino riposa nelle autoclavi orizzontali fino a 12 mesi (per il Prosecco normalmente è prevista la sosta di un solo mese) il che consente di ottenere un Prosecco con espressioni organolettiche differenti a seconda delle singole annate e dei diversi cru. Infine sono stati scelti tappi realizzati al 100% in sughero di Sardegna e sottoposti preventivamente a un procedimento brevettato da un'azienda specializzata in grado di segnalare l'eventuale presenza di sentori off-flavors (ovvero la TCA, responsabile del famigerato sapore di tappo), per preservare nel tempo il vino. Insomma una qualità al vertice nel mondo enologico con prezzi in enoteca fino a 250 euro a bottiglia, per vini che non hanno nulla da invidiare ai migliori Metodo Classico del nostro Paese e agli Champagne francesi. La cantina trevigiana ha elaborato un'attenta analisi comparativa, da cui è risultato che i costi di produzione del Prosecco, nelle zone ad elevata vocazione con colline dalle pendenze estreme, sono di ben tre volte più alti rispetto a quelli dei Metodo Classico e degli Champagne, per lo più caratterizzati da un'orografia ondulata o pianeggiante. A Vinitaly presso lo stand **Bottega** sono disponibili in degustazione cinque diversi vini spumanti di quattro diverse annate: Gold Vintage 2024, Gold Cru Vintage 2023, Gold Diamond Vintage 2022, Black Stardust Vintage 2021, Gold Stardust Vintage 2021. Il primo è vinificato in Brut, gli altri in Extra Brut, dosaggio ideale per l'evoluzione nel tempo della complessità del vino e della conseguente longevità. L'ultima "chicca" della collezione è **Bottega** Gold Stardust, una bottiglia preziosa completamente rivestita di 5.000 cristalli posizionati a mano, per un effetto polvere di stelle. Costo al pubblico, in enoteca: 250 euro. Per quanto riguarda i tempi di maturazione di questo autentico gioiello, il vino al termine della presa di spuma viene lasciato a contatto con i lieviti non più attivi per almeno 11 mesi, i quali grazie al processo di autolisi rilasciano delle sostanze importanti per il corpo, la struttura e l'aromaticità del vino. Il tocco finale prevede l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio, nella preparazione del quale viene utilizzata una parte di vino affinata in botti di rovere. In questo modo il processo produttivo dura complessivamente un minimo di 12 mesi. La "Prosecco Premium Vintage Collection" viene distribuita in tiratura limitata (non oltre 50.000 bottiglie), solo nelle migliori enoteche e nei ristoranti più prestigiosi di tutto il mondo. Alla vigilia di Vinitaly l'amministratore delegato Sandro **Bottega** ha commentato con giustificato orgoglio: "Con il Progetto Prosecco Vintage Premium Collection abbiamo dimostrato concretamente che il Prosecco, se di qualità, non ha nulla da invidiare ai migliori Champagne francesi. Le annate storiche, che custodiamo gelosamente nella nostra cantina, ci offrono un'ampia panoramica delle potenzialità ancora inesprese del Prosecco." In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)

