

Il Brunello "Vino dei Poeti" **Bottega** si conferma superstar

Nuovo prestigioso riconoscimento per l'azienda trevigiana premiata al Concorso internazionale "Mundus Vini" con la Grand Gold Medal e l'Oscar Best of Show. Nuovo prestigioso riconoscimento per l'azienda trevigiana **Bottega**. In occasione della 36° edizione del concorso "Mundus Vini" Grand International Wine Award, uno dei concorsi enologici più importanti e riconosciuti a livello mondiale che si tiene a Neustadt (Renania Palatinato, Germania), il Brunello di Montalcino "Vino dei Poeti", annata 2019, ha conseguito il massimo riconoscimento del concorso: la Grand Gold Medal e l'Oscar Best of Show. Si tratta di un risultato straordinario che premia uno dei fiori all'occhiello dell'azienda **Bottega** che a Montalcino vinifica, oltre all'iconico Brunello, anche il Rosso di Montalcino e il Sant'Antimo. "Mundus Vini", organizzato dal gruppo editoriale Meininger, è il più importante concorso enologico mitteleuropeo e rientra, assieme al Concours Mondial de Bruxelles, nel Gotha dei più importanti concorsi mondiali. La proclamazione dei risultati di "Mundus Vini" è avvenuta nei giorni scorsi a Düsseldorf, in occasione della Fiera ProWein 2025. La cerimonia di premiazione si è tenuta all'interno dell'evento fieristico che attira ogni anno migliaia di buyer, professionisti, comunicatori professionali e operatori commerciali. Il premio è frutto della ricerca enologica **Bottega**, che nel segno dell'eccellenza spazia dai vini spumanti ai grandi vini rossi. A questo proposito va sottolineata la capacità dell'azienda veneta di produrre vini di qualità eccelsa all'interno di diverse denominazioni: Prosecco, Montalcino, Valpolicella, Chianti. Il Brunello di Montalcino "Il Vino dei Poeti" - dicevamo - è uno dei fiori all'occhiello dell'azienda **Bottega**. Vino di grande struttura, sviluppa una gradazione alcolica di 14 gradi. Il colore rosso rubino intenso è arricchito da riflessi granati leggermente sfumati. Al naso è intenso, persistente e regala un bouquet di profumi che ricordano i frutti di bosco, la violetta, il muschio, le spezie, accompagnate da note vanigliate, di confettura e, in chiusura, da aromi balsamici. Al palato è caldo, strutturato, complesso e morbido, con tannini eleganti perfettamente bilanciati con la gradazione alcolica. Il retrogusto, piacevole e persistente, prolunga il piacere della degustazione. Eccellente come vino da meditazione, si presta ad abbinamenti importanti con selvaggina (cinghiale, capriolo, fagiano), carni rosse, costate, funghi, tartufo e formaggi stagionati. In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279