

BOTTER



Venezia 1928

PROSECCO DOC, KORDELVERSCHLUSS

Botter ist seit 1928 ein Synonym für Wein. Eine breite Produktpalette, die größtenteils aus Trauben einheimischer Reben hergestellt wird, um seinen multiterritorialen Ansatz zu unterstreichen, der ganz Italien umfasst.

INSPIRATION

Wo um die Jahrhundertwende alles begann: Venedig und seine Provinz.



VERBRAUCHERSEGMENT

Liebhaber zeitgenössischer Klassiker, dynamische Menschen, die sich auch am Tisch durch ihre Raffinesse



BRAND

Die Marke trägt den Namen der Familie, die das Unternehmen seit drei Generationen führt. Im Jahr 1928 gründeten Carlo Botter und seine Frau Maria ein kleines Einzelhandelsunternehmen, das Weine in großen Mengen verkaufte und in Ballonflaschen, die bereits in der späten Nachkriegszeit zu einem unternehmerischen Geschäftsmodell wurden, als ihre Söhne Arnaldo und Enzo begannen, Flaschenweine über die Landesgrenzen hinaus zu exportieren. Ende der 90er Jahre kam die dritte Generation -Annalisa, Alessandro und Luca – gaben dem Unternehmen weitere unternehmerische Impulse, die Botter S.p.A. zu einem führenden Unternehmen in der Welt des italienischen Weins machten.



DESIGN

Zusammen mit der neuen Botschaft unterstreicht es das Zugehörigkeitsgefühl zu einem Territorium, einer Geschichte, einer Kultur und den Werten der Stadt, um die uns die ganze Welt kennt und um die wir beneiden. Die Details in der Verpackung unterstreichen die Suche nach starker Kontinuität mit dem Vergangenheit und gleichzeitig neuer Schwung in der Zukunft: Die sanfte Welle, die das Etikett durchzieht, ist ein starker Hinweis darauf frisches Wasser, Blattgold und Hochglanzlacke erinnern an den Glanz und Glamour der Gebäude der Stadt; Schließlich sind die sechs horizontalen Linien eine Hommage an die Sestieri von Venedig.

WEINSTIL

Geeignet für jeden Anlass, leicht zu trinken, angenehm als Aperitif zu genießen und perfekt zur Verfeinerung alltäglicher



VENETO REGION

Die Alpenkette ist gemäßigt und durch das Meer gemildert und schützt sie vor den Nordwinden. Die Winter sind kalt und nass, die Sommer heiß und schwül mit Temperaturen bei mittlerer Temperatur.



BOTTER



Venezia 1928

PROSECCO DOC KORDELVERSCHLUSS



Glera



Lehmiger, sandiger Boden



8/10 °C



WEINHERSTELLUNG:

Der weich gepresste Saft wird zur statischen Kaltdekanterung in Edelstahl tanks gelagert. Sobald der reine Saft abgefüllt und mit ausgewählten Hefen beimpft wird, durchläuft er innerhalb von 8/10 Tagen eine Gärung bei einer kontrollierten, konstanten Temperatur von 18 °C. Das Önologenteam erstellt dann die Basis cuvée für den Schaumweinprozess.

Anschließend wird der Grundwein gefiltert und mit ausgewählten Hefen versetzt, um eine zweite Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 14–15 °C in einem Drucktank durchzuführen. Sobald der erforderliche Druck sowie der erforderliche Alkohol- und Zuckergehalt erreicht sind, wird der Wein vor der Abfüllung gekühlt, kältestabilisiert (-2/-3 °C), gefiltert und kontrolliert.



11% vol
750 ml



Blasse hellgelbe Farbe mit feiner Perlage



Zart fruchtiges, leicht aromatisches Bouquet mit blumigen Anklängen, unter denen Honig- und Wildapfeldüfte wahrnehmbar sind



Gut ausbalancierter



Ideal als Aperitif, passt er perfekt zu Vorspeisen und delikaten ersten Gängen. Auch ideal mit Fisch und Schalentieren

