Le bollicine analcoliche di Bottega Zero

zero-rose-d2b001ae

Bottega Zero è una nuova bevanda effervescente analcolica, che viene prodotta dall’omonima cantina di Bibano di Godega (TV). Ha origine da mosto d’uva selezionato e nasce con l’obiettivo di soddisfare le esigenze di coloro che, per questioni di salute o per motivi religiosi, non consumano bevande alcoliche. È gradito anche a chi apprezza il vino, ma adotta un approccio cauto nel consumo di alcool.

Bottega Zero evoca la grande tradizione degli spumanti, di cui è un’originale evoluzione analcolica. Si presta a modalità di consumo consolidate e a celebrare il rito del brindisi, grazie al fascino senza tempo delle bollicine. Il sapiente dosaggio di anidride carbonica regala alla bevanda freschezza, vivacità e carattere, nonostante la gradazione alcolica sia pari a zero. Si tratta di una bevanda rosé, che richiama il legame indissolubile con il mondo del vino, e che a breve sarà disponibile anche in versione bianca.

Bottega Zero è il frutto della ricerca e della passione degli enologi dell’azienda Bottega, che hanno raccolto la sfida dell’innovazione, per offrire al mercato un prodotto inedito dalle potenzialità ancora da esplorare. Nel corso della vendemmia i grappoli vengono raccolti nelle zone vocate quando le analisi evidenziano un buon equilibrio tra zuccheri e acidità. Si procede quindi alla diraspatura e alla pressatura soffice delle uve. In questo modo si ottiene un mosto che viene conservato in vasche refrigerate per evitare che parta la fermentazione alcolica. Dopo l’aggiunta di anidride carbonica, il prodotto viene filtrato e imbottigliato.

Bottega Zero va consumato freddo a una temperatura di 4/5° C. Ideale in ogni momento della giornata, è un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktail, in particolare quelli a base di frutta. Perfetto l’abbinamento con i formaggi, soprattutto quelli freschi a base di latte di capra e di pecora, con i pasticcini, con le crostate e con la frutta.