Bottega: una nuova cantina di Chianti inaugurerà la vendemmia

20230921092711img-1870vigna2-0db18309

L'azienda **Bottega** si espande in Toscana aprendo la sua nuova cantina nella zona di **Castelnuovo Berardenga**, iniziando così una produzione di Chianti Classico. Già a partire da questo autunno, la nuova tenuta si appresta a partecipare alla sua prima vendemmia, con la supervisione dell'enologo **Guglielmo Pasqualin.**

In particolare, la produzione verterà su 3 tipologie di vino da uve Sangiovese e Canaiolo: **Chianti Classico Docg**, **Chianti Classico Riserva** e **supertuscan**. Il vitigno offrirà ben 13 ettari di vigne da cui attingere, nonché una bottaia in grado di ospitare fino a 800 ettolitri di vino. Le botti, da 25 ettolitri ciascuna, realizzate in pregiato **legno di rovere di Slavonia**, permetteranno un invecchiamento che conservi le caratteristiche dell'uva Sangiovese.

Così, per la prima volta, il Chianti a marchio Bottega verrà prodotto in una tenuta di proprietà dell'azienda. Ma c'è un precedente importante.

Il progetto trova infatti origine e ispirazione in un'idea di **Sandro Bottega, Stefania Sandrelli e Giovanni Soldati**, che nel 1994 iniziano a produrre il proprio Chianti selezionando personalmente le uve di una piccola tenuta della regione: ne segue **Acino d'Oro**, un Chianti Classico Docg, che reca in etichetta le firme dei tre amici. Un vino in seguito distribuito e commercializzato, che ha già ricevuto premi per la sua qualità ma che dal 2023 si potrà fregiare di un ulteriore merito.