Bottega Gold Extra Brut, arriva il prosecco premium per i duty free e travel retail di Avolta

20241025123611goldextrabrut-2f742686

Un **prosecco spumante vintage 2022** disponibile **in esclusiva per i punti vendita duty free e travel retail di Avolta**: è **Bottega Gold Extra Brut**, prodotto che rientra a pieno titolo nella “Prosecco Premium Vintage Collection”, il progetto di valorizzazione del prosecco ideato da Sandro Bottega oltre un decennio addietro.

Bottega Gold Extra Brut si caratterizza per il **colore giallo paglierino con riflessi dorati**, perlage fine e persistente. Al naso le **note di mela Golden, pera matura, fiori bianchi, glicine e acacia**, introducono note di crosta di pane. Al palato è **secco, intrigante, asciutto e persistente** con una buona sapidità che si riflette nella mineralità. Questo vino **si abbina perfettamente a pesce crudo e ostriche**. Ottimo anche con risotto ai funghi, tagliatelle al ragù di branzino o zucchine e gamberetti, branzino al forno su crema di piselli.

A dare carattere alla **bottiglia** dorata dal baricentro basso invece è la **finitura a specchio**, che comprende l'etichetta frontale. *«Bottega Gold Extra Brut **porta l’esperienza del prosecco a un livello superiore** e siamo fiduciosi che questo prodotto esclusivo sarà ben accolto dai numerosi clienti che visiteranno i nostri negozi in tutto il mondo»,* commenta **David de Miguel**, global head of liquor di Avolta.

Presentato lo scorso 10 ottobre in anteprima mondiale in piazza del Duomo a Milano, in occasione di una verticale di prosecco Bottega, Gold Extra Brut è un **prosecco caratterizzato da peculiarità uniche** che ne elevano a 360° la qualità: **selezione di un singolo vigneto** nell’area più vocata delle Colline Patrimonio Unesco; **uve glera coltivate all’insegna della sostenibilità e vendemmiate solo manualmente** al momento della loro perfetta maturazione; **criomacerazione prefermentativa**, per salvaguardare appieno la carica organolettica dell’uva; **affinamento in nuove autoclavi "orizzontali"** ; **tempi lenti di fermentazione** (oltre sei mesi, mentre il prosecco arriva normalmente a un mese circa), per ottenere un vino con un esclusivo profilo organolettico.