# Bottega: arriva 'Prosecco Premium Vintage Collection'

Una nuova linea di Prosecco premium denominata **Prosecco Premium Vintage Collection** che, per la prima volta nel mondo delle bollicine trevigiane, offre in degustazione 4 annate diverse. E' la novità che Bottega presenta a Vinitaly (C7, padiglione 5), una raccolta di bottiglie caratterizzate dalle peculiarità uniche, a cominciare dai prezzi fino a 250 euro a bottiglia, per vini che non hanno nulla da invidiare ai diversi Metodo Classico e agli Champagne francesi.

A questo proposito, la cantina trevigiana ha elaborato un'analisi comparativa, da cui è risultato che i costi di produzione del Prosecco, nelle zone ad elevata vocazione con colline dalle pendenze estreme, sono di **ben 3 volte più alti rispetto a quelli dei Metodo Classico e degli Champagne**, per lo più caratterizzati da un'orografia ondulata o pianeggiante.

Dalla selezione di singoli vigneti nelle parcelle più vocate tra le Colline Patrimonio Unesco alle **uve Glera coltivate all'insegna della sostenibilità** e vendemmiate solo manualmente al momento della loro perfetta maturazione; dalla criomacerazione prefermentativa, per salvaguardare appieno la carica organolettica dell'uva; affinamento in nuove autoclavi "orizzontali", ai **lunghi tempi di fermentazione (fino a 12 mesi)**, laddove il Prosecco arriva normalmente a 1 mese circa), per ottenere vini con espressioni organolettiche differenti a seconda delle singole annate e dei diversi cru. Infine sono stati scelti **tappi realizzati al 100% in sughero di Sardegna** e sottoposti preventivamente a un procedimento brevettato da un'azienda specializzata in grado di segnalare l'eventuale presenza di sentori off-flavors.

Prosecco Premium Vintage Collection viene distribuita in **tiratura limitata (non oltre 50.000 bottiglie)** , solo nelle migliori enoteche e ristoranti di tutto il mondo. «*Con il Progetto Prosecco Vintage Premium Collection mi sono prefisso di dimostrare concretamente che il Prosecco, se di qualità, non ha nulla da invidiare ai migliori Champagne francesi. Le annate storiche, che custodiamo gelosamente nella nostra cantina, ci offrono un'ampia panoramica delle potenzialità ancora inespresse del Prosecco*», ha detto Sandro Bottega.