

Bottega Sant'Antimo Rosso **Вино Боттега Сант'Антимо Рóссо, красное сухое**

Страна: Италия

Регион: Тоскана, Сант'Антимо

Производитель: Distilleria Bottega

Сортовой состав: Санджовезе, Колорино

Выдержка: 8-12 месяцев в бочках из Славонского дуба

Крепость: 12,5%об.

Цвет: рубиновый

Аромат: раскрывается оттенками черники, ежевики, вишни, сладких специй, подлеска и гвоздики

Вкус: округлый, плотный, с шелковистой текстурой, фруктово-бальзамическими тонами и долгим послевкусием с нюансами трав

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: сочетается с выдержанными сырами и различными блюдами из красного мяса. Его также можно подавать к сытным пастам



Еще до 1500 года в северо-восточной части региона Венето, в 4 км от городка Конельяно, столицы вина Просекко и граппы, в 50 км от Венеции, начала действовать Академия производителей граппы («Accademia degli Aquavitaе» / «Академия Воды Жизни»), занимающаяся технологиями дистилляции. На базе этой Академии в 1977 году Альдо Боттега, профессионалом своего дела с опытом более 30 лет в данной сфере, была основана «Distilleria Bottega srl.». От своего дедушки, который в 20-х годах прошлого века был известным эксперт-дилером вин, он унаследовал страсть к миру вина. В конце 1970-х его фирма уже владела маленькой собственностью и работала на местном рынке грапп. Альдо Боттега вдохнул в нее новую жизнь, финансировав работы и создав завод по производству граппы «Distilleria Bottega srl.». Этому шагу предшествовала долгая работа по выработке собственной методики дистилляции, изучению маркетинга и продвижению граппы на мировом рынке.

В 1983 г., после смерти ее основателя, его сын Сандро взял в свои руки управление компанией вместе с его сестрой Барбарой и братом Стефано. За несколько лет Distilleria Bottega srl. потеряла свою анонимность благодаря новой инновационной дистилляционной системе, которая делает граппу более мягкой и приятной на вкус.

В 1987 г. появился бренд Alexander, этот новый бренд направлен на в основном на молодых потребителей и женщин, который стали придерживаться более утонченных вкусов. Первые выдувные стеклянные бутылки создавались таким образом, чтобы возвести граппу Distilleria Bottega srl. на международный уровень.

В 1992 г. диверсификация производство приводит к производству «Vino dei Poeti Prosecco» (Вино Поэтов) - игристое вино Просекко, которое также продвигает компанию на рынок вин. В 1995 г. выпускается Фраголино, традиционный напиток, который буквально нарушает все балансы на рынке алкоголя, заставляя конкурентов прибегать к жалкой имитации. В 2002 г., после 10 лет исследований, компания открыла новую дистиллерию в Пинзано. Современный металл, установленный по традиционной манере, способствует продукции приобретать более мягкие черты и разные вкусовые дистилляты. Сегодня Distilleria Bottega srl. уже звучит как реальность, которая поставляет свою продукцию в более чем 70 стран.