



**Agroalimentare - Vino, Bottega:**  
*"Prevediamo una delle migliori vendemmie degli ultimi vent'anni"*

**Treviso - 29 ago 2025 (Prima Notizia 24) "Le uve di Glera di collina, che avevano sofferto di una certa umidità, si sono asciugate e le malattie sono scomparse senza bisogno di ulteriori trattamenti".**

“La diminuzione delle temperature di questi giorni, unitamente alle piogge che sono scese copiose, hanno permesso una maturazione rapida, omogenea e armonica delle uve con la previsione di una delle migliori vendemmie degli ultimi vent'anni e inizio lievemente anticipato verso l'8 di settembre per l'area Doc e verso il 15 di settembre nell'area Docg di Conegliano”. Così Sandro Bottega, capo della storica azienda di famiglia con sede a Bibano di Godega di Sant'Urbano, nel Trevigiano. “Le uve di Glera di collina, che avevano sofferto di una certa umidità, si sono asciugate e le malattie sono scomparse senza bisogno di ulteriori trattamenti: questo ha permesso di avere una gradazione buona ma soprattutto uve più sane in maniera naturale”, continua, per poi aggiungere che “la particolarità di questa vendemmia, oltre al lieve anticipo, è che gli stress del mese di luglio hanno permesso un'evoluzione dei sapori, una maggiore sapidità dei Prosecco tradizionali, anche a discapito di un po' di finezza nei profumi: quindi il prosecco di questa annata sarà più gustoso e lungo, adatto ad essere conservato, maturato e spumantizzato lungamente per ottenere un grande prosecco di annata che potrà essere degustato anche tra dieci anni”. “Questo è molto positivo per noi che già da alcuni anni stiamo valorizzando le migliori annate atte a produrre grandi cuvée che vengono messe a riposo e spumantizzate lungamente in modo da scoprire un'evoluzione dei gusti e delle caratteristiche di questo grande vino che ha conquistato il mondo”, conclude Bottega.

*(Prima Notizia 24) Venerdì 29 Agosto 2025*