“Dedicata all'idea di Carmine Botti”

Botti è il frutto di una lunga tradizione familiare che affonda le sue radici nel Cilento da generazioni. L'arte della vinificazione è stata tramandata da oltre quarant’anni. **L’azienda nasce ad Agropoli nel 1974, grazie a Carmine Botti ed è ora gestita dalla figlia Emiliana, che ne mantiene vive antiche tecniche e conoscenze tramandate.**
Questa passione per il vino è ciò che ha ispirato la creazione e la produzione di vini di qualità che riflettono il territorio unico del Cilento. La posizione geografica dell'azienda vinicola nel cuore del Cilento è fondamentale per la sua produzione di vino di alta qualità.

Azienda Agricola Botti Emiliana
via Torretta 63
Agropoli (SA)

+39 338 4368886
www.bottiviticoltori.it

MAESTRI DI QUELL'ARTE PRODUTTIVA CHE INIZIA DALLE VIGNE SUI COLLI CILENTANI E SI COMPLETA NELLA NOSTRA CANTINA.

Nel pittoresco cuore del Cilento, tra l'azzurro del Mar Tirreno e le colline verdissime, sorge la Cantina Botti. Questa straordinaria azienda vinicola rappresenta un'autentica perla del Sud Italia, celebrando la tradizione vinicola millenaria della regione con una prospettiva moderna e innovativa. In cantina infatti, tradizione e tecnologia, sapientemente mescolati, contribuiscono alla elaborazione di prodotti tipici, frutto dell' esperienza e della passione di chi lavora per perseguire un solo obiettivo: **la qualità.**

Nonostante il profondo rispetto per la tradizione, Botti di Agropoli abbraccia anche l'innovazione e si impegna costantemente nella ricerca di nuove tecniche di vinificazione, nella scelta delle migliori varietà di uva e nell'uso di tecnologie all'avanguardia per produrre vini di eccellenza. La qualità è al centro di tutto, dalla cura dei vigneti alla vinificazione e all'affinamento e invecchiamento.
La Cantina Botti è una celebrazione della tradizione enologica del Cilento, unita a una prospettiva moderna e all'innovazione. Con radici profonde nel passato e uno sguardo rivolto al futuro, l'azienda continua a produrre vini di qualità eccezionale che catturano l'anima e il territorio del Cilento.

PRIMITIVO
Paestum Primitivo IGP

Denominazione:
IGP Paestum Primitivo
Vitigno:
80% Primtivo + 20% Aglianico
Zona Produzione:
Cilento / Agropoli
Formato bottiglia:
750 ml
Raccolta:
Fine Settembre
Vinificazione:
le uve selezionate vengono lavorate subito dopo la raccolta
Fermentazione:
in acciaio per 7/8 giorni circa
Affinamento:
in acciaio e successivamente in bottglia
Temperatura di servizio: 18°c
Note organolettiche:
rosso rubino, fruttato, morbido, persistente e intenso
Abbinamento:
carni rosse, salumi e formaggi

AGLIANICO
Paestum Aglianico IGP

Denominazione:
IGP Paestum Aglianico
Vitigno:
100% Aglianico
Zona Produzione:
Cilento / Agropoli
Formato bottiglia:
750 ml
Raccolta:
Fine Settembre / Inizio Ottobre
Vinificazione:
le uve selezionate vengono lavorate subito dopo la raccolta
Fermentazione:
in acciaio per 8/10 giorni a temperatura controllata
Affinamento:
in acciaio e successivamente in bottglia
Temperatura di servizio:
18/20°c
Note organolettiche:
rosso granata, fruttato e persistente
Abbinamento:
carni rosse elaborate e formaggi stagionati

FIANO
Paestum Fiano IGP

Denominazione:
IGP Paestum Fiano
Vitigno:
100% Fiano
Zona Produzione:
Cilento / Agropoli
Formato bottiglia:
750 ml
Raccolta:
Settembre
Vinificazione:
uve lavorate subito dopo raccolte, il mosto viene separato dalle bucce mediante lavorazione
Fermentazione:
in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:
in acciaio e successivamente in bottglia
Temperatura di servizio:
10°c
Note organolettiche:
giallo paglierino, fruttato floreale, intenso e persistente
Abbinamento:
pesce, carni bianche, crostacei

IMPERVIO
Cilento Aglianico DOP

Denominazione:
Cilento Aglianico DOP
Vitigno:
100% Aglianico
Zona Produzione:
Cilento / Agropoli
Formato bottiglia:
750 ml
Raccolta:
Settembre / Ottobre
Fermentazione:
Acciaio
Affinamento:
In botti di rovere per circa un anno e successivamente in bottiglia
Temperatura di servizio:
18 - 20°c
Note organolettiche:
rosso rubino, con sentori di frutta rossa matura, intenso e corposo
Abbinamento:
salumi, formaggi, carni

ENFASI
Cilento Fiano DOP

Denominazione:
Cilento Fiano Dop
Vitigno:
100% Fiano
Zona Produzione:
Cilento / Agropoli
Formato bottiglia:
750 ml
Raccolta:
Settembre
Fermentazione:
Acciaio a temperatura controllata
Affinamento:
Acciaio e Legno
Temperatura di servizio:
8 - 10°c
Note organolettiche:
giallo paglierino, fruttato floreale, intenso e persistente
Abbinamento:
pesce, carni bianche, crostacei

RIFLESSO
Paestum Rosato DOP

Denominazione:
Igp Paestum Rosato
Vitigno:
Barbera, Merlot, Aglianico
Zona Produzione:
Cilento / Agropoli
Formato bottiglia:
750 ml
Raccolta:
Settembre
Fermentazione:
Acciaio
Affinamento:
Acciaio
Temperatura di servizio:
10°c
Note organolettiche:
rosa intenso , note di frutti rossi, floreale , complesso e persistente
Abbinamento:
pesce, carni bianche, crostacei

BOTTI
VITICOLTORI

I NOSTRI VINI RACCONTANO LA STORIA DEI NOSTRI VIGNETI OGNI BOTTIGLIA È UNA CELEBRAZIONE DELL'UNICITÀ DEL NOSTRO TERRITORIO