



il Botolo

AZIENDA AGRICOLA
Nizza Monferrato

CHRISTMAS PACK 2023

il Botolo: per questo Natale regalati un'eccellenza



Avvolta tra le colline piemontesi Patrimonio dell'Umanità UNESCO di Nizza Monferrato, il Botolo Azienda Agricola racchiude il sogno di una produzione d'eccellenza.

La costante ricerca della qualità, il rispetto dell'ambiente e l'amore per la cultura e l'identità del territorio danno vita a vini capaci di raccontare intimamente l'anima monferrina.

La ricerca dell'eccellenza nella produzione si è unita nel tempo alla ricerca di partner che condividessero gli stessi principi di genuinità, passione e cura dei dettagli: **nelle proposte per il Natale 2023 troverete il frutto della selezione dei nostri migliori compagni di viaggio.**

Per questo Natale scegli le proposte il Botolo, ti accompagneranno nei tuoi momenti più preziosi rendendoli indimenticabili.

Le nostre proposte: la bag



Grazie all'elegante bag verde, realizzata con materiali riciclati e resistenti, potrete **abbinare le nostre migliori etichette alle eccellenze dei nostri partner**.

Ogni bag avrà l'Alberello sociale a supporto del progetto di sartoria sociale de La Rotonda.

Ecco le specialità tra cui scegliere:

- **Miele "itinerante"** (gusti vari, gr. 250) | Davide e le sue Api, Quargnento (AL)
- **Amaretti morbidi classici di Mombaruzzo** (gr. 250) | Moriondo Virginio, Mombaruzzo (AT)
- **Panettone tradizionale** (gr. 750) | Maina, Fossano (CN)
- **Paccheri di semola di grano duro** (gr. 500) | Donna itriya, Casteldaccia (PA)
- **Burro al tartufo nero con Castelmagno** (gr. 90) | Emozioni dal bosco, Lu Monferrato (AL)
- **Torta di nocciole** (gr. 500) | Pasticceria Quilico, Murisengo (AL) *soggetta a disponibilità limitata

Le nostre proposte: la maglietta de il Botolo



Porta il Botolo sempre con te!

Scegli la nostra maglietta personalizzata color Borgogna, realizzata con puro cotone organico da un'eccellenza del tessile Made in Italy.

E con €90 di spesa potrai averla in omaggio!



Le nostre proposte: le cassette regalo



Le nostre cassette personalizzate

Potrete scegliere tra le nostre cassette di legno personalizzate da 2, 3 o 6 bottiglie: scegliete tra le nostre proposte o componete la vostra sinfonia preferita!

Il prezzo delle cassette è su richiesta.



Le nostre proposte: listino prezzi bag 2023

Dolci tentazioni

Moscato d'Asti DOCG

Amaretti morbidi classici di Mombaruzzo (gr. 250)

Miele itinerante (gr. 250)

Bag in cotone pure organic

Alberello solidale Fiori all'Occhiello

€26

Le Coccole

Spumante Rosé Brut Le Coccole

Miele (gr. 250)

Burro al tartufo nero con Castelmagno (gr. 90)

Torta alla nocciola (gr. 500)

Bag in cotone pure organic

Alberello solidale Fiori all'Occhiello

€45

La maglietta

Taglie varie, colore Borgogna

€15

In regalo con una spesa superiore ai €90

Brindisi di fine anno

Metodo Classico Gran Cuvée Roberto e Diana

Amaretti morbidi classici di Mombaruzzo (gr. 250)

Lenticchie umbre dei Monti Sibillini (gr. 400)

Bag in cotone pure organic

Alberello solidale Fiori all'Occhiello

€30

Una notte con noi

Barbera d'Asti DOCG Superiore o Nizza DOCG (+€5)

Moscato d'Asti DOCG

Panettone tradizionale (gr. 750)

Miele (gr. 250)

Paccheri (gr. 500)

Burro al tartufo nero con Castelmagno (gr. 90)

Bag in cotone pure organic

Alberello solidale Fiori all'Occhiello

€60

OPPURE...contattaci e crea la tua composizione!

I nostri main partner

Il miele itinerante

Davide Taverna, appassionato apicoltore “nomade” del Monferrato, ogni anno si sposta dal Piemonte per l’Appennino ligure fino alle Alpi, cercando fioriture diverse in posti incontaminati, ottenendo diversi tipi di miele. Tutti diversi, buonissimi e purissimi, sono estratti solo per centrifugazione a freddo e cristallizzano per natura.



Davide e le sue Api

*Cascina Ricaldone - Quargnento
Alessandria*

Amaretti senza tempo

Mandorle e armelline, zucchero e uova, niente farina, nessun lievitante e nessun conservante. Ogni amaretto è prodotto a mano per ottenere una fragrante crosticina esterna e un morbido cuore. Nato a fine ‘700, quello di Moriondo Virginio è il primo laboratorio artigianale di amaretti a Mombaruzzo, nell’astigiano, la cui ricetta originaria è oggi custodita dai giovani Alessandro ed Egle.



Moriondo Virginio

*Mombaruzzo
Asti*

Paccheri dalla Sicilia

Solo semola dai migliori grani duri e grani antichi siciliani, selezionati da filiera corta e tracciata, per questa pasta secca artigianale. Tutto nasce a Casteldaccia (Palermo), vicino Trabia, dove la storia della pasta secca nel mondo ebbe origine, grazie a un gruppo di giovani imprenditori siciliani che oggi portano Donna Itriya nella ristorazione stellata.



Donna Itriya

*Casteldaccia
Palermo*

Tartufi ed emozioni dal bosco

Patrizia Mutti nel 2018 crea insieme al marito Emozioni dal Bosco: non una semplice passione per i tartufi, ma il proseguimento di una discendenza di generazioni di trifolai. Per non alterare i tesori del bosco riduce al minimo le lavorazioni sui prodotti e propone solamente materie prime raccolte dalle sue sapienti mani, con la massima cura e attenzione ai dettagli.



Emozioni dal bosco

*Lu
Alessandria*

Il nostro charity partner



Una piccola decorazione natalizia per ricordarci che gli scarti possono diventare risorse.

Ogni nostra confezione sarà abbinata all'Alberello, frutto del progetto Fiori all'Occhiello dell'Associazione La Rotonda di Baranzate, realizzato con tessuti di lana recuperati dalla produzione di grandi marchi della moda. La sartoria Fiori all'Occhiello accoglie donne socialmente vulnerabili ed economicamente fragili, propone loro un'occasione per imparare un mestiere e ripartire, dal punto di vista professionale e sociale.

LA ROTONDA

La Rotonda
Baranzate
Milano

Il nostro partner tecnico

pielleitalia è un'azienda innovativa che opera nel settore tessile da oltre 40 anni, affiancando importanti clienti internazionali nella creazione di collezioni sostenibili di uniformi e merchandising. Certificata EMAS III e ISO14001 dal 2004, pelleitalia adotta i principi di economia circolare per ridurre il più possibile l'impatto ambientale ed è fiera di essere partner di un'azienda eccellente come Il Botolo, per il quale ha realizzato le magliette in puro cotone organico e la borsa dedicata.



pielleitalia
Grassobbio
Bergamo



il Botolo

AZIENDA AGRICOLA
Nizza Monferrato

LE NOSTRE
TOP LABELS

I vini rossi



NIZZA DOCG 2017

Il diamante del Monferrato, la sintesi perfetta degli elementi, il sapiente scorrere del tempo forgiato dal saper fare dell'uomo

UVAGGIO

100% Barbera

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse
Brasati
Selvaggina
Formaggi stagionati

AFFINAMENTO

Minimo 18 mesi dal 1° gennaio dopo la vendemmia
Almeno 12 mesi in barrique di rovere francese di media tostatura

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso è intenso, con note di frutta sciroppata, spezie, tabacco. In bocca è secco, corposo, armonico e rotondo con finale caldo, lungo e avvolgente. I profumi e la corposità si uniscono a una naturale morbidezza e armonia



Annata 2018
Concours Mondial de
Bruxelles
Medaglia d'Oro



Annata 2017
94/100



0,75



**Magnum
1,50**

I vini rossi



BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE 2017

Una trama vellutata che incanta, avvolge, scalda il cuore: un equilibrio perfetto per accompagnare i vostri momenti insieme

UVAGGIO

100% Barbera

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti importanti
Arrosti
Selvaggina

AFFINAMENTO

Legni francesi grandi e piccoli di media tostatura per almeno 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino, tendente al granato, al naso intenso, caratteristico e tenue. L'affinamento in legni francesi grandi e piccoli per almeno 6 mesi ne esalta le note di ciliegia marasca, frutti di bosco e foglie di menta. In bocca sprigiona tutta la sua struttura con un sapore corposo e di gusto pieno.



Annata 2020
**Medaglia d'Oro
(95)**



Annata 2017
93/100



0,75



**Magnum
1,50**

I vini rossi



BARBERA D'ASTI DOCG 2019

Il carattere della Barbera e l'eleganza naturale dei vini il Botolo, per una versatilità che impreziosisce la convivialità

UVAGGIO

100% Barbera

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti con sughi di carne

Arrosti

Brasati

Salumi

Formaggi stagionati

AFFINAMENTO

5 mesi in vasche in acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino con riflessi brillanti, rivela un bouquet intenso, vinoso con note floreali e fruttate. Di sapore asciutto, corposo e di gusto pieno



Annata 2019
**Medaglia d'Argento
(90)**



Annata 2019
90/100



0,75

I vini bianchi



PIEMONTE DOC CHARDONNAY 2022

La morbida freschezza di uno Chardonnay pieno, croccante, adatto ad accompagnarci in tutte le occasioni

UVAGGIO

100% Chardonnay

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo
Menù a base di pesce
Risotti
Carni bianche

AFFINAMENTO

Vasche in acciaio inox

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con sfumature che tendono al verde salvia; al naso è fresco, floreale, fruttato, con caratteristici sentori di banana e mela verde. In bocca è gradevole, armonico, vellutato. Vino equilibrato, raffinato, di buona struttura e persistenza



Annata 2021
92/100



0,75

I vini bianchi



MOSCATO D'ASTI DOCG 2022

Irresistibile, invitante, accogliente: un sorso d'uva fresco, vivace e morbido, perfetto per le festività

UVAGGIO

100% Moscato bianco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pasticceria secca
Crostate
Dessert al cucchiaio
Macedonie

AFFINAMENTO

Cuvée in acciaio inox per 4 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino, presenta un profumo fresco, intenso, fruttato con piacevoli sensazioni di pesca gialla, albicocca e meringa. Al palato è dolce, morbido e gradevolmente brioso



Annata 2021
92/100



0,75

Le bollicine



SPUMANTE ROSÉ BRUT 'LE COCCOLE'

Il fascino intrigante del rosa e la grinta della Barbera per un best seller dal carattere brioso che colora i nostri momenti più felici

UVAGGIO

100% Barbera

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo

Piatti di pasta

Pesce

Carni bianche

VINIFICAZIONE

In acciaio inox a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosa cerasuolo delicato dal perlage fine e persistente, al naso è fruttato, floreale con note di ciliegia, frutti di bosco e rosa. In bocca è fruttato, fresco, elegante, equilibrato e avvolgente.

DOSAGGIO

Brut



0,75

Le bollicine



METODO CLASSICO GRAN CUVÉE 'ROBERTO E DIANA'

Una dichiarazione d'amore, l'esclusiva magia del metodo classico per celebrare i momenti più importanti

UVAGGIO

80% Chardonnay
20% Pinot Nero

PRESA DI SPUMA

In bottiglia secondo il metodo tradizionale classico

AFFINAMENTO

In bottiglia per almeno 30 mesi

DOSAGGIO

Extra Brut

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo
Antipasti
Primi di pasta
Risotti
Carni bianche

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo oro, perlage molto fine, ricco e persistente. Esprime un insieme di sentori intensi, il lievito, crosta di pane, frutta matura e vaniglia. Il gusto è intenso, con buona fragranza, un equilibrio di tutti i sensi in bocca e un finale molto lungo, ricco e persistente.



0,75



il Botolo

AZIENDA AGRICOLA
Nizza Monferrato

LE NOSTRE
SPECIAL COLLECTIONS



Signature collection platinum

1 bottiglia di Metodo Classico Gran Cuvée *Roberto e Diana*

1 bottiglia di Nizza DOCG 2017

1 bottiglia di Moscato d'Asti DOCG 2022

in cassetta di legno



Signature collection

1 bottiglia di Metodo Classico Gran Cuvée *Roberto e Diana*

1 bottiglia di Barbera d'Asti DOCG Superiore 2017

1 bottiglia di Moscato d'Asti DOCG 2022

in cassetta di legno



Rosso Barbera

1 bottiglia di Nizza DOCG 2017

1 bottiglia di Barbera d'Asti DOCG Superiore 2017

1 bottiglia di Barbera d'Asti DOCG 2019

in cassetta di legno



Verticale **Nizza**

1 bottiglia di Nizza DOCG 2017
1 bottiglia di Nizza DOCG 2018
1 bottiglia di Nizza DOCG 2019
in cassetta di legno



Verticale **Barbera d'Asti Superiore**

1 bottiglia di Barbera d'Asti DOCG Superiore 2015

1 bottiglia di Barbera d'Asti DOCG Superiore 2017

1 bottiglia di Barbera d'Asti DOCG Superiore 2019

in cassetta di legno



Dream collection

1 Magnum di Nizza DOCG 2018

1 Magnum di Barbera d'Asti DOCG Superiore 2016

in confezione regalo

**Prodotto in allocazione*



Christmas collection

- 1 bottiglia di Nizza DOCG 2017
- 1 bottiglia di Barbera d'Asti DOCG Superiore 2015
- 1 bottiglia di Barbera d'Asti DOCG 2019
- 1 bottiglia di Piemonte DOC Chardonnay 2022
- 1 bottiglia di Moscato d'Asti DOCG 2022
- 1 bottiglia di Metodo Classico Gran Cuvée *Roberto e Diana*
in cartone standard o cassetta di legno



Barbera d'Asti **Collection**

2 bottiglie di Nizza DOCG 2017

2 bottiglie di Barbera d'Asti DOCG Superiore 2017

2 bottiglie di Barbera d'Asti DOCG 2019

in cassetta di legno



Verticale **Barbera d'Asti Superiore XL**

2 bottiglie di Barbera d'Asti DOCG Superiore 2015
2 bottiglie di Barbera d'Asti DOCG Superiore 2017
2 bottiglie di Barbera d'Asti DOCG Superiore 2019
in cartone standard o cassetta di legno



Verticale **Nizza XL**

2 bottiglie di Nizza DOCG 2017
2 bottiglie di Nizza DOCG 2018
2 bottiglie di Nizza DOCG 2019
in cassetta di legno



Platinum collection

2 bottiglie di Metodo Classico Gran Cuvée *Roberto e Diana*

2 bottiglie di Barbera d'Asti DOCG Superiore 2017

2 bottiglie di Nizza DOCG 2017

in cartone standard o cassetta di legno



Above **the stars**

1 bottiglia di Metodo Classico Gran Cuvée *Roberto e Diana*

1 bottiglia di Nizza DOCG 2017

in cassetta di legno o confezione regalo



Allegro con brio

1 bottiglia di Metodo Classico Gran Cuvée *Roberto e Diana*

1 bottiglia di Moscato d'Asti DOCG 2022
in confezione regalo o cassetta di legno



Falling in love

1 bottiglia di Barbera d'Asti DOCG 2019

1 bottiglia di Piemonte DOC Chardonnay 2022
in confezione regalo o cassetta di legno



Golden dreams

1 bottiglia di Piemonte DOC Chardonnay 2022

1 bottiglia di Moscato d'Asti DOCG 2022
in confezione regalo o cassetta di legno

Your symphony

Crea le tue composizioni con le confezioni regalo disponibili

2 bottiglie Magnum



1 bottiglia Magnum

2 bottiglie 0,75 cl

Confezioni regalo
in cartone

6 bottiglie 0,75 cl



3 bottiglie 0,75 cl



Disponibile anche cassetta da **2 bottiglie 0,75** e
da **1 Magnum**

Cassette in legno



Il Botolo Azienda Agricola

Strada Colombaro, 11
Nizza Monferrato (AT)

+39 02 21772134

info@ilbotolo.com