

Bottinus

Spumante **Brut Rosè**
Riviera del Garda Classico D.O.C



Vitigno | Grape variety

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino e Pinot Nero

Resa | Yield

9-11 ton/ettaro



Vinificazione | Winemaking

Prodotto da uve di Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino e Pinot Nero attraverso le tecniche della vinificazione in rosato con breve macerazione delle bucce, rifermentata in bottiglia in presenza di zuccheri e lieviti selezionati a temperatura controllata. L'affinamento sui lieviti si protrae per almeno 12 mesi

Produced from Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino, and Pinot Nero grapes through rosé winemaking techniques with short skin maceration, refermented in the bottle with selected sugars and yeasts at controlled temperature. Yeast aging continues for at least 12 months



Colore | Colour

Rosa tenue. Perlage fine e persistente

Light pink. Fine and persistent effervescence.



Profumo | Aroma

Delicati sentori di pesca e mandorla con accennate note di piccola pasticceria

Delicate hints of peach and almond with hints of small pastries



Sapore | Taste

Fresco, sapido ed avvolgente regala finezza ed eleganza

Fresh, savoury and enveloping gives finesse and elegance



Abbinamenti | Pairings

Ottimo per aperitivi di frutti di mare, carpacci di pesce e crostacei

Great for seafood appetizers, fish carpaccio, and shellfish



13%
ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

7,0 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

4-6° C
TEMPERATURA
DI SERVIZIO
SERVING
TEMPERATURE