

Bottinus

Metodo Classico
Garda D.O.C. Spumante **Brut**



Vitigno | Grape variety

Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

Resa | Yield

9-11 ton/ettaro



Vinificazione | Winemaking

Prodotto da uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, attraverso le tecniche della vinificazione in bianco, rifermentazione in bottiglia in presenza di zuccheri e lieviti selezionati a temperatura controllata. L'affinamento sui lieviti si protrae per almeno 12 mesi

Produced from Chardonnay, Pinot Blanc, and Pinot Noir grapes using white winemaking techniques, it undergoes secondary fermentation in the bottle with selected sugars and yeasts at controlled temperature. Aging on the lees continues for at least 12 months



Colore | Colour

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente
Straw yellow with greenish reflections. Fine and persistent perlage



Profumo | Aroma

Eleganti sentori di lievito, crosta di pane e piccola pasticceria sono accompagnati da delicate note di frutta fresca

Elegant hints of yeast, bread crust and small pastries are accompanied by delicate notes of fresh fruit



Sapore | Taste

Fresco ed elegante con note agrumate che accompagnano un'avvolgente cremosità

Fresh and elegant with citrusy notes that accompany an enveloping creaminess



Abbinamenti | Pairings

Ottimo in aperitivo e abbinato alla frittura di panzanza

Excellent as an aperitif and paired with fried small fish



12,5%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

6,0 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

4-6° C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO
SERVING
TEMPERATURE