

# Bottinus

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

12,5%

ALCOOL VOL.  
ALCOHOL CONT.

2.5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO  
SUGAR RESIDUE

4-6° C

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO  
SERVING  
TEMPERATURE



## Vitigno | Grape variety

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

## Resa | Yield

11 ton/ettaro



## Vinificazione | Winemaking

Prodotto da uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, attraverso le tecniche della vinificazione in bianco, rifermenta in bottiglia in presenza di zuccheri e lieviti selezionati a temperatura controllata. L'affinamento sui lieviti si protrae per almeno 20 mesi.  
*Produced from Chardonnay, Pinot Blanc, and Pinot Noir grapes, using white wine-making techniques, refermented in the bottle in the presence of controlled temperature and selected sugars and yeasts. Aging on the lees lasts for at least 20 months*



## Colore | Colour

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



## Profumo | Aroma

Delicati sentori di fiori bianchi, pesca gialla e cedro  
*Delicate hints of white flowers, yellow peach, and cedars*



## Sapore | Taste

Fresco ed elegante con note agrumate di cedro e limone che accompagnano una buona sapidità  
*Fresh and elegant with citrus notes of cedar and lemon that accompany a good savoriness*



## Abbinamenti | Pairings

Ottimo in aperitivo o a tutto pasto per accompagnare piatti di pesce e crostacei. Ideale anche con carne alla brace e fiorentine  
*Great as an aperitif or for the entire meal to accompany seafood and shellfish dishes. Also ideal with grilled meat and Florentine steak*