

Bottinus

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

13%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

3,0 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

4-6° C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO
SERVING
TEMPERATURE



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 uve, 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 Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino, and Pinot Noir grapes using rosé winemaking techniques with a short maceration of the grapes, refermented in the bottle in the presence of selected sugars and yeasts at a controlled temperature. Yeast aging is extended for at least 20 months.



Colore | Colour

Rosa cipria con riflessi rosa antico

Powder pink with antique pink reflections.



Profumo | Aroma

Piccoli frutti rossi, confettura di frutta fresca con delicate note di lievito e vaniglia (baccello)

Small red fruits, fresh fruit jam with delicate notes of yeast and vanilla (pod).



Sapore | Taste

Sapidità, persistenza e mineralità rendono questo vino fine ed elegante

Flavour, persistence and minerality make this wine fine and elegant



Abbinamenti | Pairings

Ottimo con preparazioni di pesce e formaggi di media stagionatura

Excellent with fish dishes and medium-aged cheeses