

BOTENACHA ROSSO

Riviera del Garda Classico Rosso

JAHRGANG 2018:

Nach den kräftigen Regenfällen im Frühjahr und der langen Hochdruckperiode im Sommer haben wir im Monat September eine Phase der warmen Stabilität erreicht. All diese Bedingungen haben zu einer perfekten und homogenen Reifung der Trauben beigetragen. Die Weinlese 2018 wird als eine Weinlese in Erinnerung bleiben, bei der unsere Weinberge uns reich mit Trauben von außergewöhnlicher Qualität beschenken

REBSORTE:	Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese
ANBAUGEBIET:	Die Weinberge, in denen die Reben angebaut werden, aus denen der Rotwein
REBERZIEHUNG:	Kordonziehung mit einem Pflanzenabstand von 2,6 m x 0,9 m
ERTRAG PRO REBSTOCK:	1,5 kg pro Rebstock
BESTANDESDICHTE:	4500 Rebstöcke/Hektar
ERTRAG PRO HEKTAR:	7 tons hektar
WEINLESE:	Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden von Hand in kleine Kisten gelesen, um die ideale Temperatur bei der Weinlese zu gewährleisten. Anima entsteht, liegen in der Gemeinde Polpenazze del Garda im wunderschönen Tal von Bottenago.

WEINBEREITUNG: Traditioneller Ausbau auf der Schale. Die von Hand gelesenen Trauben werden gemahlen und entbeert. Die gesamte Weinbereitung von der Gärung bis zur Abfüllung erfolgt ausschließlich in Stahlfässern. Es ist eine erste Fassreifung vorgesehen, die nach dem Abfüllen ergänzt wird durch eine weitere Reifung in der Flasche.

- verfügbar ab juni 2019

FARBE: RUBINROT MIT GRANATFARBENEN FUNKEN



BOUQUET: NACH BEEREN MIT EINER WÜRZIGEN NOTE: DAS SIND DIE EINDRÜCKE, DIE DIESER WEIN ZUSAMMEN MIT DER BLUMIGEN AROMATISCHEN NOTE VON ANFANG AN HINTERLÄSST

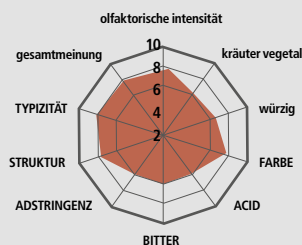


GESCHMACKSNOTEN: DIE FRISCHE SÜSSE, DIE DURCH DIE GUTE SÄURE AUSGEGLICHEN WIRD, HEBT DIE PRIMÄREN AROMATISCHEN MERKMALE DER TRAUBEN, AUS DENEN ER GEWONNEN WIRD, HERVOR



Lebhafter, junger und sehr süffiger Wein, der hervorragend zu den Gerichten der traditionellen einheimischen Küche wie Wild, Fleischspießen und Braten passt

Sinnessystem



das diagramm ist einzigartig für den indikativen zweck



16-18°C

SERVIERTEMPERATUR

ALCOOL VOL.:	14
RESTZUCKER:	1,5 g/l
TROCKENEXTRAKT:	30 g/l

Rif. 2017

Rev.01.2018



CANTINA
BOTTENAGO



Società Agricola Erian S.R.L.

Sede Operativa: Via Montecanale 3 - 25080 Polpenazze del Garda (BS)
Sede Legale: Via Toscanini 2 - 25080 Calvagese Della Riviera (BS)
P. Iva 02658080987 - Codice Fiscale 02658080987 - Numero REA BS - 468143
tel.: +39 0365 1590240 - info@bottenago.it

www.cantinabottenago.it