

# 'BOTTINUS' METODO CLASSICO

## Garda D.O.C. Spumante Brut



CANTINA  
BOTTENAGO

REBSORTE:	30% Chardonnay, 20% Trebbiano, 30% Pinot Blanc, 20% Pinot Noir.
ANBAUGEBIET:	Die Weinberge, in denen die Reben angebaut werden, aus denen der Spumante entsteht, liegen in der Gemeinde Polpenazze del Garda im wunderschönen Tal von Bottenago.
REBERZIEHUNG:	Guyotschnitt.
ERTRAG PRO REBSTOCK:	2,5 Kg.
BESTANDESDICHTE:	4500 Rebstöcke/Hektar.
ERTRAG PRO HEKTAR:	11 Tonnen pro Hektar.
WEINLESE:	Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden von Hand in kleine Kisten gelesen.
WEINBEREITUNG:	Erzeugt aus Trauben der Rebsorten Pinot Blanc, Pinot Noir, Chardonnay und Trebbiano, durch die Techniken der Weißweinbereitung, erneute Gärung in der Flasche in Präsenz von Zucker und ausgewählter Hefe bei kontrollierter Temperatur. Das Ausreifen auf der Hefe dauert mindestens 12 Monate.



**FARBE:** STROHGELB MIT GRÜNLIICHEN REFLEXEN. FEINE UND ANHALTENDE PERLAGE.



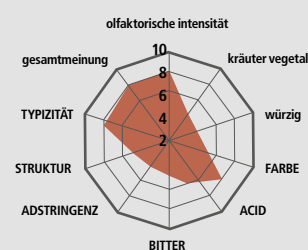
**BOUQUET:** ZARTE NOTEN VON FRISCHEM OBST; BLUMIGE NOTEN MIT ELEGANTEN HEFENUANCEN.



**GESCHMACKSNOTEN:** FRISCH UND ELEGANT MIT ZITRUSNOTEN, DIE EINE UMHÜLLENDE CREMIGKEIT BEGLEITEN.



### Sinnessystem



das diagramm ist einzigartig für den indikativen zweck



PASSENDE  
GERICHTE

Ausgezeichnet als Aperitif oder während der gesamten Mahlzeit zu Fisch- und Krustentiergerichten.



4-6°C

SERVIERTEMPERATUR

ALCOOL VOL.: 12,0

RESTZUCKER 6,9 g/l

Rev.09.2020



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.bottenago.it