

# 'BOTTINUS' METODO CLASSICO


## Garda D.O.C. Spumante Brut

VITIGNO:	Chardonnay, Trebbiano, Pinot Bianco, Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE:	I vigneti per la produzione dello spumante sono siti nel comune di Polpenazze del Garda, nella bellissima vallata di Bottenago.
FORMA ALLEVAMENTO:	Guyot.
RESA PER PIANTA:	2,5 Kg.
DENSITÀ PIANTE:	4500 piante ettaro.
RESA PRODUZIONE:	11 ton ettaro.
VENDEMMIA:	Manuale in cassette nelle prime ore della giornata.

**VINIFICAZIONE:** Prodotto da uve Chardonnay, Trebbiano, 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 12 mesi.



**COLORE:** GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI. PERLAGE FINE E PERSISTENTE.



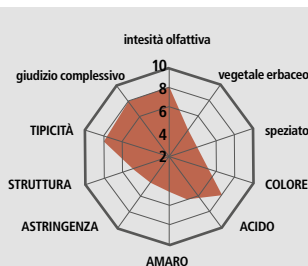
**PROFUMO:** DELICATI SENTORI DI FRUTTA FRESCA; NOTE FLOREALI CON ELEGANTI SENTORI DI LIEVITO.



**SAPORE:** FRESCO ED ELEGANTE CON NOTE AGRUMATE CHE ACCOMPAGNANO UN'AVVOLGENTE CREMOSITÀ.



### Schema sensoriale



lo schema sopra riportato ha unicamente scopo indicativo.



ABBINAMENTI

Ottimo in aperitivo o a tutto pasto per accompagnare piatti di pesce e crostacei.



4-6°C

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

ALCOOL VOL.: 12

RESIDUO ZUCCHERINO: 6,9 g/l

Rev.05.2020



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