

'BOTTINUS' METODO CLASSICO

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



CANTINA
BOTTENAGO



VITIGNO:	Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino, 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 di Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera e Pinot Nero attraverso le tecniche della vinificazione in rosato con breve macerazione delle bucce, rifermentazione in bottiglia in presenza di zuccheri e lieviti selezionati a temperatura controllata. L'affinamento sui lieviti si protrae per almeno 12 mesi.

COLORE: ROSA TENUE. PERLAGE FINE E PERSISTENTE.



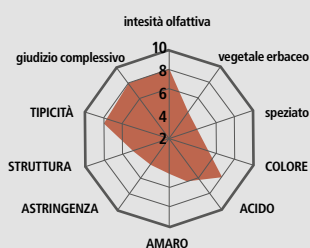
PROFUMO: DELICATI SENTORI DI PESCA E MANDORLA CON ACCENNATE NOTE DI LIEVITO.



SAPORE: SAPIDO ED AVVOLGENTE CON BUONA PERSISTENZA ACIDA.



Schema sensoriale



lo schema sopra riportato ha unicamente scopo indicativo.



ABBINAMENTI

Ottimo per aperitivi di frutti di mare, carpacci di pesce e crostacei.



4-6°C

TEMPERATURA
DI DEGUSTAZIONE

ALCOOL VOL.: 12

RESIDUO ZUCCHERINO: 6,7 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

www.bottenago.it