

'BOTTINUS' METODO CLASSICO

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



CANTINA
BOTTENAGO

REBSORTE:	Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino, 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 Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera und Pinot Noir mit Ausbau als Rosè-Wein mit kurzer Mazeration auf den Schalen, 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: ZARTES ROSA. FEINE UND ANHALTENDE PERLAGE.



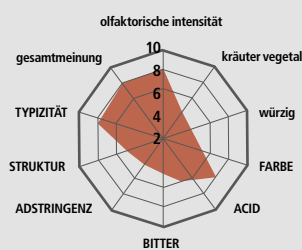
BOUQUET: ZARTE NOTEN VON PFIRSICH UND MANDELN MIT HEFENUANCEN.



GESCHMACKS- NOTEN: WÜRZIG UND SAMTIG MIT GUTER SÄUREPERSISTENZ.



Sinnessystem



das diagramm ist einzigartig für den indikativen zweck



PASSENDE
GERICHTE

Meeresfrüchte-Vorspeisen, Fisch-Carpaccio und Schalen- und Krustentiere.



4-6°C

SERVIERTEMPERATUR

ALCOOL VOL.: 12,0

RESTZUCKER 6,7 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