

# 'BOTTINUS' METODO CLASSICO



CANTINA  
BOTTENAGO

## Garda D.O.C. Spumante Extra Brut

VITIGNO:	Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE:	I vigneti per la produzione dello spumante sono siti nel comune di Muscoline, in località Brassina, nelle immediate vicinanze del lago Lucone.
FORMA ALLEVAMENTO:	Guyot.
RESA PER PIANTA:	2,5 Kg.
DENSITÀ PIANTE:	4300 piante ettaro.
RESA PRODUZIONE:	9-11 ton ettaro.
VENDEMMIA:	Manuale



### VINIFICAZIONE:

Prodotto da uve Chardonnay, 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 20 mesi.

### COLORE:

GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI. PERLAGE FINE E PERSISTENTE.



### PROFUMO:

DELICATI SENTORI DI FIORI BIANCHI, PESCA GIALLA E CEDRO.



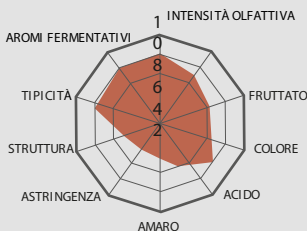
### SAPORE:

FRESCO ED ELEGANTE CON NOTE AGRUMATE DI CEDRO E LIMONE CHE ACCOMPAGNANO UNA BUONA SAPIDITÀ.



### Schema sensoriale

#### GIUDIZIO COMPLESSIVO



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:

12 % Vol.

Rev.01.2023



Società Agricola Erian S.R.L.

Sede Operativa: Via Montecanale 6A - 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