



G A R D A D O C

BOTTINUS

Spumante Brut



Uve

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.

Allevamento

Guyot

Tecnica di vinificazione

Prodotto da uve Chardonnay, Trebbiano, Pinot bianco e Pinot nero, attraverso le tecniche della vinificazione in bianco, rifermentato in bottiglia in presenza di zuccheri e lieviti selezionati a temperatura controllata. L'affinamento sui lieviti si protrae per almeno 12 mesi.

Vendemmia

Manuale in cassette nelle prime ore della giornata.

Abbinamenti

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

Vista

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.

Profumo

Delicati sentori di frutta fresca, note floreali con eleganti sentori di lievito.

Palato

Fresco ed elegante con note agrumate che accompagnano l'avvolgente cremosità.

Gradazione alcolica

Vol. 12%

Temperatura di servizio

4-6° C

Contenuto

0,75 lt.



SOCIETÀ AGRICOLA ERIAN S.R.L.

Via Montecanale 3- 25080 Polpenazze de lGarda (BS) - Tel. 0365 1590240 - info@bottenago.it
CONSORZIO GARDA DOC - Via Bassa 14, 37066 Sommacampagna, Verona, Italy