

# 'BOTTINUS' METODO CLASSICO

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



**VITIGNO:** Chardonnay, Pinot Bianco, 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:** 4500 piante ettaro.

**RESA PRODUZIONE:** 11 ton ettaro.

**VENDEMMIA:** Manuale in cassette nelle prime ore della giornata.

**VINIFICAZIONE:** Prodotto da uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, attraverso le tecniche della vinificazione in bianco, rifermentazione 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.



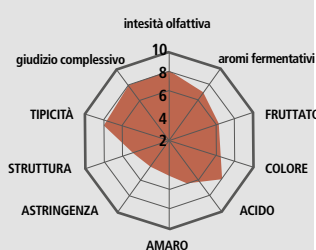
**PROFUMO:** DELICATI SENTORI DI FIORI BIANCHI, PESCA GIALLA E CEDRO.



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



### 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. Ideale anche con carne alla brace e fiorentine.



4-6°C

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

**ALCOOL VOL.:** 12

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 2,5 g/l

Rev.01.2022



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