

# BOTTI

DAL 1870

## BIANCO CAPRIANO DEL COLLE D.O.C. *Antiche Tradizioni*

**AREA DI PRODUZIONE:**

*Capriano del Colle (Brescia)*

**UVE:**

*Vino ottenuto da uvaggi di  
Trebbiano, Lugana e Chardonnay*

**RESA UVE PER ETTARO:**

*75 quintali per ettaro,  
vigneti di proprietà*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

*Guyot*

**VENDEMMIA:**

*Settembre*

**VINIFICAZIONE:**

*In recipienti d'acciaio a  
temperatura controllata*

**MATURAZIONE:**

*3 mesi in bottiglia*

**GRADI ALCOLICI:**

*12,5% Vol*

**PACKING:**

*12 bottiglie per cartone*

**DESCRIZIONE:**

*Colore giallo paglierino, profumo  
delicato, sapore secco; fresco.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

*8-10 °C*

**CONSERVAZIONE:**

*Giovane*

**ABBINAMENTI:**

*Dall'aperitivo al pesce, gradevole  
vino da tutto pasto.*

