

BOTTI

DAL 1870

BIANCO CAPRIANO DEL COLLE D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE:

Capriano del Colle (Brescia)

UVE:

*Vino ottenuto da uvaggi di trebbiano di
Lugana e Chardonnay*

RESA UVE PER ETTARO:

*100 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, armonico.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10 °C

CONSERVAZIONE:

Giovane

ABBINAMENTI:

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

