

# BOTTI

DAL 1870

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

**AREA DI PRODUZIONE:**

*Capriano del Colle (Brescia)*

**UVE:**

*Vino ottenuto da uvaggi di Sangiovese,  
Marzemino, Merlot*

**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:**

*6 mesi in bottiglia*

**GRADI ALCOLICI:**

*13.5% Vol*

**PACKING:**

*12 bottiglie per cartone*

**DESCRIZIONE:**

*Colore rosso rubino carico, profumo ampio,  
al palato risulta equilibrato, morbido e di  
buona struttura.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

*18-20 °C*

**CONSERVAZIONE:**

*1 – 3 anni*

**ABBINAMENTI:**

*Primi saporiti, carni bianche speziate e  
carni rosse.*

