

# BOTTI

DAL 1870

## ROSSO RISERVA CAPRIANO DEL COLLE D.O.C. 7bre 1841

**AREA DI PRODUZIONE:**

*Capriano del Colle (Brescia)*

**UVE:**

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

**RESA UVE PER ETTARO:**

*60 quintali per ettaro, vigneti di proprietà*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

*Guyot*

**VENDEMMIA:**

*Ottobre (uve in appassimento)*

**VINIFICAZIONE:**

*In recipienti d'acciaio a temperatura  
controllata*

**MATURAZIONE:**

*12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia*

**GRADI ALCOLICI:**

*14,5% Vol*

**PACKING:**

*6 bottiglie per cartone*

**DESCRIZIONE:**

*Colore rosso rubino intenso con possibili  
riflessi granati, profumo complesso, al  
gusto avvolgente, caldo e strutturato,  
elegante.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

*20 °C*

**CONSERVAZIONE:**

*5 – 10 anni*

**ABBINAMENTI:**

*Carni rosse, pietanze speziate, arrosti,  
spiedo bresciano.*

