

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.*

