

BOTTI

DAL 1870

ROSSO CAPRIANO DEL COLLE D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE:

Capriano del Colle (Brescia)

UVE:

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

RESA UVE PER ETTARO:

95 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% Vol

PACKING:

12 bottiglie per cartone

DESCRIZIONE:

*Colore rosso rubino carico, profumo ampio,
sapore fresco ed equilibrato, morbido e di
media struttura.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18-20 °C

CONSERVAZIONE:

1 – 3 anni

ABBINAMENTI:

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

