

# BOTTI

DAL 1870

## **BRUT** Botti *Spumante Metodo Classico*

**AREA DI PRODUZIONE:**

*Capriano del Colle (Brescia)*

**UVE:**

*Vino ottenuto da uve Chardonnay*

**RESA UVE PER ETTARO:**

*80 quintali per ettaro, vigneti di proprietà*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

*Guyot*

**VENDEMMIA:**

*Agosto*

**VINIFICAZIONE:**

*In recipienti d'acciaio a temperatura controllata.*

**MATURAZIONE:**

*24 mesi in bottiglia, (metodo classico)*

**GRADI ALCOLICI:**

*12% Vol*

**PACKING:**

*6 bottiglie per cartone*

**DESCRIZIONE:**

*Giallo Paglierino con riflessi verdognoli o dorati, perlage fine e persistente, bouquet con caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, cioè sentori di crosta di pane e di lievito accompagnate da delicate note di frutta secca.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

*8-10 °C*

**CONSERVAZIONE:**

*2-5 anni*

**ABBINAMENTI:**

*Dall'aperitivo ai piatti estivi e delicati a base di pesce o carni bianche.*

