

# BOTTI

DAL 1870

## *BOLLE' (Rosè)* *Spumante Extra Dry*

**AREA DI PRODUZIONE:**

*Capriano del Colle (Brescia)*

**UVE:**

*Vino ottenuto da uve Chardonnay e Pinot nero*

**RESA UVE PER ETTARO:**

*100 quintali per ettaro, vigneti di proprietà*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

*Guyot*

**VENDEMMIA:**

*Fine Agosto, inizi Settembre*

**VINIFICAZIONE:**

*In recipienti d'acciaio a temperatura controllata (Metodo Charmat)*

**MATURAZIONE:**

*6 mesi in bottiglia*

**GRADI ALCOLICI:**

*11% Vol*

**PACKING:**

*6 bottiglie per cartone*

**DESCRIZIONE:**

*Colore rosa cerasuolo con riflessi dorati, perlage fine e persistente, profumi delicati con sentori freschi e fragranti. In bocca è delicato, morbido ed equilibrato di gradevole freschezza ed acidità.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

*8-10 °C*

**CONSERVAZIONE:**

*Giovane*

**ABBINAMENTI:**

*Vasta scelta di abbinamenti, dall'aperitivo agli antipasti di pesce o di terra.*

