

BOTTI

DAL 1870

BOLLE *Spumante Extra Dry*

AREA DI PRODUZIONE:

Capriano del Colle (Brescia)

UVE:

Vino ottenuto da uve Chardonnay

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 giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, profumo intenso ricco di fini note floreali e fruttate, gusto fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10 °C

CONSERVAZIONE:

Giovane

ABBINAMENTI:

Vasta scelta di abbinamenti, dall'aperitivo ai piatti estivi e delicati a base di pesce o carni bianche.

