

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.



www.bottivini.it +39 030 9747340 info@bottivini.it