

BOTTI

DAL 1870

BIANCO

CAPRIANO DEL COLLE D.O.C.

Antiche Tradizioni

AREA DI PRODUZIONE:

Capriano del Colle (Brescia) UVE:

Vino ottenuto da uvaggi di Trebbiano, Lugana e Chardonnay

RESA UVE PER ETTARO:

75 quintali per ettaro,

vigneti di proprietà

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

VENDemmIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

In recipienti d'acciaio a temperatura controllata

MATURAZIONE:

3 mesi in bottiglia

GRADI ALCOLICI:

12,5% Vol

PACKING:

12 bottiglie per cartone

DESCRIZIONE:

Colore giallo paglierino, profumo delicato, sapore secco; fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10 °C

CONSERVAZIONE:

Giovane

ABBINAMENTI:

Dall'aperitivo al pesce, gradevole vino da tutto pasto.

