

BOTTI

DAL 1870

BIANCO

MONTENETTO DI BRESCIA IGT

AREA DI PRODUZIONE:

Capriano del Colle (Brescia)

UVE:

Vino ottenuto da uvaggi di trebbiano di
Lugana e Chardonnay

RESA UVE PER ETTARO:

100 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, armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10 °C

CONSERVAZIONE:

Giovane

ABBINAMENTI:

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

