



CANTINA
BOTTENAGO

METODO CLASSICO

BOTTINUS

Garda D.O.C. Spumante Brut

Vitigno | Grape Variety



Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

Resa | Yield



110 q.li per ha

11 tonnes/ha

Vinificazione | Winemaking



Prodotto da uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, attraverso le tecniche della vinificazione in bianco, rifermentazione in bottiglia in presenza di zuccheri e lieviti selezionati a temperatura controllata.

Produced from Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Noir grapes, using white wine-making techniques, refermented in the bottle in the presence of controlled temperature and selected sugar and yeasts.

Colore | Colour



Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente

Straw yellow with greenish reflections. Fine and persistent perlage

Naso | Nose



Eleganti sentori di lievito, crosta di pane e piccola pasticceria sono accompagnati da delicate note di frutta fresca

Elegant hints of yeast, bread crust and small pastries are accompanied by delicate notes of fresh fruit

Bocca | Flavour



Fresco ed elegante con note agrumate che accompagnano un'avvolgente cremosità

Fresh and elegant with citrusy notes that accompany an enveloping creaminess

Abbinamenti | Pairings



Ottimo in aperitivo e abbinato alla frittura di paranza

Excellent as an aperitif and combined with fried fish

Grado alcolico | Alcohol
12,5 % Vol.