

METODO CLASSICO



CANTINA
BOTTENAGO

BOTTINUS

Riviera del Garda Classico D.O.C.

Spumante Brut Rosè

Vitigno | Grape Variety



Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese e Pinot Nero

Resa | Yield



110 q.li per ha

11 tonnes/ha

Vinificazione | Winemaking



Prodotto da uve di Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino e Pinot Nero attraverso le tecniche di vinificazione in rosato con breve macerazione delle uve, rifermentazione in bottiglia in presenza di zuccheri e lieviti selezionati a temperatura controllata. L'affinamento sui lieviti si protrae per almeno 12 mesi

Produced from Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino and Pinot Noir grapes using rosè winemaking techniques with a short maceration of the grapes, refermented in the bottle in the presence of selected sugar and yeasts at a controlled temperature. Yeast aging is extended for at least 20 months

Colore | Colour



Rosa tenue. Perlage fine e persistente

Light pink. Fine and persistent effervescence

Naso | Nose



Delicati sentori di pesca e mandorla con accennate note di piccola pasticceria

Delicate hints of peach and almond with notes of small pastries

Bocca | Flavour



Fresco, sapido ed avvolgente regala finezza ed eleganza

Fresh, savory and enveloping, it offers finesse and elegance

Abbinamenti | Pairings



Ottimo per aperitivi di frutti di mare, carpacci di pesce e crostacei

Excellent for seafood aperitifs, fish carpaccio and shellfish



Grado alcolico | Alcohol 13 % Vol. Residuo Zuccherino | Residual sugar 7 g/l