

METODO CLASSICO



CANTINA
BOTTENAGO

BOTTINUS

Garda D.O.C. Spumante Extra 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



Delicati sentori di fiori bianchi, pesca gialla e cedro

Delicate hints of white flowers, yellow peach and cedars

Bocca | Flavour



Fresco ed elegante con note agrumate di cedro e limone che accompagnano una buona sapidità

Fresh and elegant with citrus notes of cedar and lemon that accompany a good savoriness

Abbinamenti | Pairings



Ottimo in aperitivo o a tutto pasto per accompagnare piatti di pesce e crostacei. Ideale anche con carne alla brace e fiorentine

Great as an aperitif or for the entire meal to accompany seafood and shellfish dishes. Also ideal with grilled meat and Florentine steak



Grado alcolico | Alcohol
12,5 % Vol.