

METODO CLASSICO



CANTINA
BOTTENAGO

BOTTINUS

Garda D.O.C. Spumante Pas Dosé

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. L'affinamento sui lieviti si protrae per almeno 36 mesi

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. Aging on the lees lasts for at least 36 months

Colore | Colour



Dorato scarico con riflessi paglierini

Pale gold with straw-yellow reflections

Naso | Nose



Delicati sentori di pesca, melograno e limone candito

Delicate hints of peach, pomegranate and candied lemon

Bocca | Flavour



Fresco e sapido con note agrumate di limone e alkekengi

Fresh and savoury with citrus notes of lemon and alkekengi

Abbinamenti | Pairings



Ottimo per accompagnare piatti di pesce, crostacei, carni bianche e piatti vegetariani

Excellent to accompany fish dishes, shellfish, white meats and vegetarian dishes



Grado alcolico | Alcohol 12,5 % Vol. Residuo Zuccherino | Residual sugar 0 g/l