



BOTTENAGO ROSE'

VITIGNO: Gropello, Barbera, Sangiovese, Marzemino, Pinot Nero.

ZONA DI PRODUZIONE: I vigneti per la produzione dello spumante sono siti nel comune di Polpenazze del Garda, nella bellissima vallata di Bottenago.

FORMA ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER PIANTA: 2,5 Kg

DENSITÀ PIANTE: 4500 piante ettaro

RESA PRODUZIONE: 11 ton ettaro

VENDEMMIA: Manuale in cassette nelle prime ore della giornata.

VINIFICAZIONE:

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

ALCOOL VOL.: 12

RESIDUO ZUCCHERINO: 6,7 g/l

