



LE COCCOLE VINO SPUMANTE ROSÉ BRUT



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Altitudine: 200 mt s.l.m.
Superficie: Ha 0,60 circa
Esposizione: varie
Tipo di terreno: sabbioso e argilloso
Densità impianti: 4600 viti/Ha
Allevamento: guyot
Età vigneto: 50% 25 anni e 50% 5 anni

NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Barbera
Resa HA: 70 qL./Ha
Epoca Vendemmia: settembre
Conduzione vendemmia: manuale selezionando le uve
Vinificazione: in acciaio inox a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce per dare il colore rosa cerasuolo
Presatura di spuma: secondo il metodo Martinotti/Charmat a temperatura costante e controllata
Grado Zuccherino: Brut
Bottiglia: Champagnotta, cc 750

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosa cerasuolo delicato dal perlage fine e persistente, al naso è fruttato, floreale con note di ciliegia, frutti di bosco e rosa. In bocca è fruttato, fresco, elegante, equilibrato e avvolgente. Le uve Barbera provenienti dalle vigne della tenuta intorno alla casa de "Le Coccole" ne esaltano i profumi e donano una naturale morbidezza, cremosità e armonia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo ed accompagnato a piatti di pasta, pesce, e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 6° - 8°C.

Il Botolo Azienda Agricola

Strada Colombaro n.11, Nizza Monferrato (AT) Piemonte
Telefono: 02 21772134 | p.iva 01155270059 |
www.ilbotolo.com | email: info@ilbotolo.com

Seguici su:
 [@ilbotolo_winery](https://www.instagram.com/ilbotolo_winery)
 [Il Botolo Azienda Agricola](https://www.facebook.com/IlBotoloAziendaAgricola)