



VILLA BOTTONA

Est. 2016

www.villabottona.it



LE BOLLE DELLA QUERCIA

UVAGGIO:

Bianca Fernanda, biotipo locale del Cortese.

VIGNETO:

Le uve utilizzate per produrre questo vino sono allevate a pergola. Il terreno è di tipo morenico situato nell'ansa sud del Lago di Garda.

VENDEMMIA:

A mano, nella prima metà di Settembre.

VINIFICAZIONE DEL VINO BASE:

Parziale macerazione a freddo sulle bucce, con successiva pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo ed inoculato con lieviti selezionati a temperature non superiori ai 16°C.

MATURAZIONE:

Il vino viene conservato sui propri lieviti per circa 6 mesi, con agitazioni periodica delle fecce fini.

RIFERMENTAZIONE:

Il vino base viene aggiunto di zuccheri e lieviti e fatto rifermentare in recipienti di acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Il vino si presenta di colore giallo scarico con riflessi verdi. Al naso si evidenziano fresche note floreali, mentre al palato si presenta equilibrato, fresco e fruttato.

ABBINAMENTI:

Perfetto come aperitivo, può accompagnare antipasti, primi leggeri di pesce, sia di mare che d'acqua dolce, e verdure.

COME SERVIRLO:

Temperatura di servizio 5-8°C.