

BOTTO  
*Marco*  
Viticoltori dal 1898



## La Botta

*Monferrato Charetto DOC*

*Vitigni:* Nebbiolo

*Terreno:*

Calcareo-argilloso di origine marina. Presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da Cantone utilizzata nella costruzione di edifici e formata in corrispondenza di barriere coralline e spiagge tropicali con elevata presenza di alghe che hanno conferito ai terreni tenori di carbonato di calcio elevati

*Resa ettaro:* 75 qI

*Densità impianti:* 4325

*Sistema d'allevamento:* Guyot

*Vinificazione:*

Diraspatura e pigiatura soffice mediante membrana pneumatica. Macerazione a contatto con le bucce di 48 ore. Fermentazione alcolica in vasca acciaio ad una temperatura di circa 19°

*Grado alcolico:* 13,0°

*Colore:* Cerasuolo intenso e brillante

*Note sensoriali:*

Profumo intenso di ciliegia, lampone e mela verde. Buon corpo ed un accenno di vivacità conferiscono facilità di beva, con finale piacevolmente amaricante

*Temperatura di servizio:* 12° - 14°

*Note:*

Il Rosato che non ti aspetti. Corpo, persistenza e carattere conferito dal Nebbiolo. A tutti gli effetti un vino rosso che si beve come un bianco

### *Azienda Vitivinicola Botto Marco*

Via Cella Monte ,16 15030 Sala Monferrato (AL)

GPS : 45°4'36" NORD , 8°21'52" EST

Tel. Angela +39 340 850 9299

Tel. Marco +39 328 563 0404

Tel. Pietro Botto +39 388 400 4016 (For English speaking)

info@bottomarcovini.it - [www.bottomarcovini.it](http://www.bottomarcovini.it)