

BOTTO
Marco
Viticoltori dal 1898



Ciauarin

Vino bianco da mosto parzialmente fermentato

Vitigni: Uve aromatiche

Terreno:

Calcereo-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: 90 q/l

Densità impianti: 4325

Sistema d'allevamento: Guyot

Vinificazione:

Diraspatura e pressatura soffice. Fermentazione alcolica parziale in vasca d'acciaio ad una temperatura di circa 16°

Grado alcolico: 4,5°

Colore: Giallo paglierino intenso

Note sensoriali:

Profumo intenso e fragrante di uve aromatiche. Delicatamente dolce senza essere stucchevole. Lunga persistenza. Frizzante.

Temperatura di servizio: 9°

Note:

CIAUARIN in dialetto significa chiasoso, chiacchierino, e non a caso è il vino della festa

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