





Botter è sinonimo di vino dal 1928. Un' ampia gamma di prodotti, la maggior parte dei quali realizzati con uve provenienti da vitigni autoctoni a sottolineare l'approccio multi territoriale che abbraccia tutta l'Italia, dal nord al sud. Dal Veneto alla Sicilia, passando alla Puglia, una selezione di vini che traccia una mappa della cultura e del gusto enologico del Bel Paese e che rivelano una passione condivisa.

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Uve:	Pinot Grigio
Denominazione:	DELLE VENEZIE DOC
Area di produzione:	Veneto
Clima:	Temperato, mitigato dal mare, la catena delle Alpi protegge dai venti settentrionali. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati sono calde e afose con escursioni termiche nella media.
Vendemmia:	Prima metà di Settembre
Bevibilità:	2 anni
Formati:	750,1500 ml
Temp. di servizio:	10/12 °C
Alcol:	12% Vol

-  Colore giallo paglierino
-  Presenta un bouquet persistente e floreale ricco di sensazioni
-  Secco, equilibrato e morbido grazie alla sua corposità
-  Si abbina molto bene a tutti i piatti a base di pesce, ottimo anche con carni bianche e verdure

VINIFICAZIONE: Le uve diraspate sono pressate sofficientemente. Il mosto ottenuto fermenta per 8/12 giorni a temperatura controllata di 15/17°C in vasche di acciaio inox. Il vino è poi stoccato a 18/20°C, in vasche di acciaio inox, fino all' imbottigliamento.

