



# Gran Cuvée

## ROBERTO E DIANA

Piemonte Doc  
Metodo Tradizionale Classico  
Extra Brut



#### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Altitudine: 200 m s.l.m.  
Superficie: Ha 0,494  
Esposizione: varie  
Tipo di terreno: sabbioso - argilloso  
Densità impianti: 4600 viti/Ha  
Allevamento: guyot  
Età vigneto: 50% 25 anni – 50% 5 anni

#### NOTE TECNICHE

Varietà: Chardonnay e Pinot Nero  
Conduzione vendemmia: manuale e in cassetta, selezionando le uve  
Vinificazione: in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata  
Presa di spuma: in bottiglia secondo il metodo tradizionale classico a temperatura costante e controllata  
Affinamento: in bottiglia per almeno 30 mesi  
Liqueur e grado zuccherino: Extra Brut  
Bottiglia: Champagnotta cc 750

#### NOTE ORGANOLETTICHE

**Esame visivo:** colore giallo oro, perlage molto fine, con buona corona, ricco e persistente.  
**Esame olfattivo:** il profumo è molto piacevole, esprime un insieme di sentori intensi, il lievito, crosta di pane, frutta matura e vaniglia.  
**Esame gustativo:** il gusto è intenso, con buona fragranza, un equilibrio di tutti i sensi in bocca e un finale molto lungo, ricco e persistente

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, ma anche per accompagnare gli antipasti, i primi di pasta, i risotti e le 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](http://www.ilbotolo.com) | email: [info@ilbotolo.com](mailto:info@ilbotolo.com)

Seguici su   
[@ilbotolo\\_winery](https://www.instagram.com/ilbotolo_winery)