

OTTEN⁶

LA RICCHEZZA

Un vino rinascimentale, dove eleganza ed equilibrio non sono fini a se stesse ma indicano la strada per la profondità e per l'emozione. In tutto questo c'è una nota di enigmatica complessità che rende sempre nuova la degustazione.

Perfezione formale, contemplazione, serenità, mistero.



Denominazione: Capriano del Colle DOC Bianco Superiore

Regione: Lombardia

Annata: 2022

Gradazione: 12,5% vol

Vitigno: Turbiana - 30% dei grappoli bottrizzati

Residuo zuccherino: 4 g/l

Acidità totale: 6,8 g/l

Vinificazione: L'uva bottrizzata è stata vendemmiata in cassette e pressata a grappolo intero, fermentando poi in vasche di acciaio per 15 giorni. Dopo la vinificazione, questo vino è stato aggiunto ad una selezione di Turbiana della stessa annata, ottenuta con pressatura soffice entro 4 ore dalla raccolta e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 15 giorni. L'affinamento è stato di un anno in vasche di cemento e di due anni in bottiglia.

Gastronomia: risotto alla milanese, crostacei, foie gras, formaggi di alpeggio.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Prodotto in Italia

Contiene Solfiti



VINO BIOLOGICO

San Michele Società Agricola s.s.

Capriano del Colle (BS)

Tel. & fax +39 030 9444091

info@sanmichelevini.it - www.sanmichelevini.it