



BARBERA D'ASTI DOCG



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine: dai vigneti con la migliore esposizione della tenuta a Nizza Monferrato
Altitudine: 200 m s.l.m.
Superficie: Ha 4,64
Esposizione: varie
Tipo di terreno: argilloso
Densità impianti: 5000 viti/Ha
Allevamento: guyot
Età vigneto: oltre 25 anni

NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Barbera
Conduzione vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione in vinificatori in acciaio inox
Affinamento: 5 mesi in vasche in acciaio inox e 2 mesi in bottiglia
Bottiglie: bordolese media cc 750

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino con riflessi brillanti, rivela un bouquet intenso, vinoso con note floreali e fruttate. Di sapore asciutto, corposo e di gusto pieno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare primi piatti con sughi di carne, arrosti, brasati, salumi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16° - 18°C



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine: dai vigneti con la migliore esposizione della tenuta a Nizza Monferrato
Altitudine: 200 m s.l.m.
Superficie: Ha 4,64
Esposizione: varie
Tipo di terreno: argilloso
Densità impianti: 5000 viti/Ha
Allevamento: guyot
Età vigneto: oltre 25 anni

NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Barbera
Conduzione vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione in vinificatori in acciaio inox
Affinamento: legni francesi grandi e piccoli di media tostatura per almeno 6 mesi
Bottiglia: bordolese media cc 750 e bordolese classico magnum cc 1500

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino, tendente al granato, al naso intenso, caratteristico e tenue. L'affinamento in legni francesi grandi e piccoli per almeno 6 mesi ne esalta le note di ciliegia marasca, frutti di bosco e foglie di menta. In bocca sprigiona tutta la sua struttura con un sapore corposo e di gusto pieno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente a primi piatti importanti, arrostiti e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16° - 18°C



PIEMONTE DOC CHARDONNAY



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine: dai vigneti con la migliore esposizione della tenuta a Nizza Monferrato
Altitudine: 200 m s.l.m.
Superficie: Ha 1,47
Esposizione: varie
Tipo di terreno: sabbioso - argilloso
Densità impianti: 4600 viti/Ha
Allevamento: guyot
Età vigneto: oltre 25 anni

NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Chardonnay
Conduzione vendemmia: manuale
Vinificazione: vinificatori in acciaio inox in assenza di bucce
Affinamento: vasche in acciaio inox
Bottiglia: borgognotta tradition cc 750

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature che tendono al verde salvia; al naso è fresco, floreale, fruttato, con caratteristici sentori di banana e mela verde. In bocca è gradevole, armonico, vellutato. Vino equilibrato, raffinato, di buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e per accompagnare menù a base di pesce, risotti e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 8° - 10°C



PIEMONTE DOC CHARDONNAY BARRIQUE



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine: dai vigneti con la migliore esposizione della tenuta a Nizza Monferrato
Altitudine: 200 m s.l.m.
Superficie: Ha 1,47
Esposizione: varie
Tipo di terreno: sabbioso - argilloso
Densità impianti: 4600 viti/Ha
Allevamento: guyot
Età vigneto: oltre 25 anni

NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Chardonnay
Conduzione vendemmia: manuale
Vinificazione: una parte in acciaio e una parte in barrique di rovere francese di media tostatura
Affinamento: in acciaio e in barrique per circa 6 mesi
Bottiglia: borgognotta tradition cc 750

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso presenta profumi intensi di banana e frutta esotica. Al palato rivela un buon equilibrio tra morbidezza, struttura e ottima persistenza. L'affinamento in barrique di rovere francese di media tostatura dona complessità e ricche sensazioni olfattive con sfumature di vaniglia e miele d'acacia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo per accompagnare primi piatti strutturati, zuppe con frutti di mare, secondi a base di carni bianche e formaggi saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 8° - 10°C



NIZZA DOCG



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine: dai vigneti con la migliore esposizione della tenuta a Nizza Monferrato

Altitudine: 210 m s.l.m.

Superficie: Ha 2,88

Esposizione: sud, sud est/ovest

Tipo di terreno: argilloso

Densità impianti: 5000 viti/Ha

Allevamento: guyot

Età vigneto: oltre 40 anni

NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Barbera

Conduzione vendemmia: manuale e in cassetta, selezionando le uve

Vinificazione: fermentazione in vinificatori in acciaio inox

Affinamento: immediatamente dopo la svinatura, maturazione in botti grandi e in barrique di rovere francese di media tostatura, per almeno 12 mesi

Bottiglia: bordolese antica pesante cc 750 e bordolese classico magnum cc 1500

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso è intenso e caratteristico, con note di frutta sciropata, spezie, tabacco. In bocca è secco, corposo, armonico e rotondo con finale caldo, lungo e avvolgente. L'invecchiamento e l'affinamento per almeno 12 mesi in botti grandi e in barrique di rovere francese, ne esaltano profumi e corposità donando naturale morbidezza e armonia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna perfettamente a piatti importanti di carni rosse, brasati e selvaggina, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16°- 18°C

Il Botolo Azienda Agricola

strada Colombaro n.11, Nizza Monferrato (AT) Piemonte

Telefono: 02 21772134 | p.iva 01155270059 |

www.ilbotolo.com | email: info@ilbotolo.com

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



BRACHETTO D'ACQUI DOCG



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine: dai vigneti con la migliore esposizione della tenuta a Nizza Monferrato
Altitudine: 200 m s.l.m.
Superficie: Ha 1,51
Esposizione: nord, nord/est
Tipo di terreno: limoso e argilloso
Densità impianti: 4600 viti/Ha
Allevamento: guyot
Età vigneto: oltre 20 anni

NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Brachetto
Conduzione Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione in vinificatori in acciaio inox
Affinamento: cuvée in acciaio inox per 4 mesi
Bottiglia: borgognotta tradition cc 750

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino con riflessi granati, ha un delicato perlage; al naso presenta profumi delicati di rosa, fragola e mora. In bocca è morbido, dolce e delicato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare fragole, pesche, macedonie di frutta, budini, dolci alla crema e pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 6° - 8°C



MOSCATO D'ASTI DOCG



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine: dai vigneti con la migliore esposizione della tenuta a Nizza Monferrato
Altitudine: 210 m s.l.m.
Superficie: Ha 3,52
Esposizione: varie
Tipo di terreno: argillo-marnoso
Densità impianti: 4600 viti/Ha
Allevamento: guyot
Età vigneto: oltre 25 anni

NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Moscato
Conduzione vendemmia: manuale
Vinificazione: cuvée in acciaio inox per la presa di spuma
Affinamento: cuvée in acciaio inox per 4 mesi
Bottiglia: borgognotta tradition cc 750

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino, presenta un profumo fresco, intenso, fruttato con piacevoli sensazioni di pesca gialla, albicocca e meringa. Al palato è dolce, morbido e gradevolmente brioso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale a fine pasto, in particolare abbinato a pasticceria secca, crostate, dessert al cucchiaino e macedonie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 6° - 8°C, in coppa grande