

## **Botter Guglia Vino Bianco Spumante Brut**

<b>Wijnhuis</b>	Casa Vinicola Botter Carlo & C.
<b>Merk</b>	Botter Guglia
<b>Land</b>	Italië
<b>Regio</b>	Veneto
<b>Subregio</b>	Overig
<b>Wijntype</b>	Mousserende wijn
<b>Kleur</b>	Wit
<b>Alcohol %</b>	11
<b>Serveertemperatuur</b>	6-8 graden
<b>Afsluiting</b>	Kurk
<b>Keurmerken</b>	Vegan
<b>Druivenras</b>	Chardonnay, Glera
<b>Korte Omschrijving</b>	Lichte aroma's van peer, nectarine en meloen met witte bloesem en kamperfoelie, een frisse, bloemige wijn met zachte structuur en milde, evenwichtige zuren.
<b>Vinificatie</b>	Druiven worden zacht geperst en vergist in RVS tanks op 18°C. Tweede fermentatie volgens de Charmat Methode.
<b>Omschrijving</b>	In de neus lichte aroma's van peer, nectarine en meloen, met daarnaast wat tonen van witte bloesem en kamperfoelie. De wijn is bloemig en fris van karakter, met een lichte body en een zachte, toegankelijke structuur. De zuren zijn mild en houden het geheel in balans, met een frisse, schone afdronk.
<b>Over De Producent</b>	De oorsprong van Botter ligt in de band met Venetië, van oudsher een kruispunt van culturen en een open stad. Het merk combineert traditionele werkwijzen met een blik op de toekomst. Dat resulteert in toegankelijke, veelzijdige wijnen die in verschillende situaties passen. Botter werd opgericht in 1928 en heeft sindsdien een lange geschiedenis opgebouwd. De naam Carlo Botter komt terug in elke wijn: zijn handtekening verwijst naar het verleden en houdt zijn naam in ere.
<b>Wijn En Spijs</b>	Ideaal als aperitief; combineert goed met voorgerechten, diverse soepen, risotto's en voorgerechten op basis van vis of groenten.

