

HOTTONE

BRUT - METODO CLASSICO

VITIGNO

Tocai storico (1944)

VIGNETO E ZONA DI PRODUZIONE

Cernita di uve provenienti dal vigneto storico "Belvedere", posto su sommità collinare nella prima fascia calcareo-argillosa del Lago di Garda nel comune di Pozzolengo.

SESTO DI IMPIANTO

Allevamento a filari con potatura a guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve intere, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Rifermentazione in bottiglia con almeno 24 mesi di permanenza sui lieviti.

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino con delicati riflessi dorati.

OLFATTO

Fresco e intenso con richiami di fiori di mandorlo e mandorla amara. Sfumature di erbe aromatiche lasciano quindi spazio a fragranti note di crosta di pane.

GUSTO

Armonico ed equilibrato con raffinato perlage fine e persistente ben supportato da una palpabile sapidità. Elegante sfondo di frutta secca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Sposa perfettamente antipasti e aperitivi a base di pesce e crudità di mare. Ottimo per un fine pasto ad accompagnare dolci soprattutto secchi.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 6/8°C

GRAPE VARIETY

Historical Tocai (1944)

VINEYARD AND PRODUCTION AREA

Selection of grapes from the historic "Belvedere" vineyard, located on a hilltop in the first limestone-clayey belt of Lake Garda in the municipality of Pozzolengo.

TRAINING SYSTEM

Row crop with guyot pruning.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Soft pressing of the whole grapes, static decantation of the musts, fermentation at controlled temperature in steel tanks. Refermentation in the bottle with at least 24 months of permanence on the yeasts.

TASTING

COLOR

Straw yellow with delicate golden highlights.

BOUQUET

Fresh and intense with hints of almond blossom and bitter almond. Hints of aromatic herbs leave room for fragrant notes of bread crust.

TASTE

Harmonious and balanced with refined fine and persistent perlage well supported by a palpable flavor. Elegant dried fruit background.

FOOD PAIRINGS

It perfectly matches appetizers especially the ones based on fish and raw seafood. Excellent at the end of a meal to accompany desserts, especially dry ones.

SERVING TEMPERATURE: 6/8°C

