

# OTTEN<sup>5</sup>

L'ATTESA



Otten:5, Abbiamo dovuto aspettarlo, ma ne valeva la pena, un vino completo ma ancora nel pieno della giovinezza. Agrumi puri cullati da una dolcezza appena accennata, ma energia da vendere. Piccole pennellate di aromi, come in un quadro impressionista, che creano un'immagine luminosa e definita, per un vino che avrà un'evoluzione lunga e articolata. Lasciategli il tempo di aprirsi e non bevetelo troppo freddo: vi ricompenserà.

Denominazione: Capriano del Colle DOC Bianco Superiore

Regione: Lombardia

Annata: 2020

Gradazione: 12,5% vol

Vitigno: Turbiana - 20% dei grappoli bottrizzati

Residuo zuccherino: 4 g/l

Acidità totale: 6 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 a temperatura controllata per 15 giorni. L'affinamento è stato di un anno in vasche di cemento e di due anni in bottiglia.

Gastronomia: da provare con i crudi di pesce, tortelli di zucca, cotoletta alla milanese

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