

Tenuta Bettina

BOTTICINO D.O.C.



CARATTERISTICHE - Tenuta Bettina è un vino rosso rubino con riflessi violacei, di spiccata personalità e pieno. Grazie alle sue caratteristiche è un vino particolarmente adatto al consumo quotidiano. Viene prodotto in una zona collinare protetta dalle fredde correnti nordiche nella quale si crea un clima particolarmente favorevole. Grazie all'ottima esposizione solare, si registrano complete maturazioni polifenoliche con importanti sviluppi zuccherini. L'invecchiamento di questo vino viene eseguito in botti d'acciaio con passaggi di almeno 10 mesi in botti di rovere.

UVAGGIO - L'uvaggio è composto da un blend di quattro vitigni:

Barbera 35%: importante vitigno che dona corpo ed attitudine all'invecchiamento;

Marzemino 35%: vitigno importante nella produzione di colori brillanti, vivi e persistenti;

Sangiovese 20%: di origini toscane crea un inconfondibile bouquet intenso e delicato;

Schiava Gentile 10%: vitigno storico della zona che offre equilibrio, morbidezza e freschezza al vino.

ALCOOL: 13.5%

FORMATO: 0,75 Cl

ALLERGENI: Contiene Naturalmente Solfiti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20 °C

RICONOSCIMENTI

2007 - Medaglia d'Oro al
35° Concorso Nazionale
Douja d'Or di Asti

2009 - Medaglia d'Oro al
37° Concorso Nazionale
Douja d'Or di Asti