



Botticino, piccolissima area DOC limitrofa a Brescia e famosa nel Mondo per il suo marmo, utilizzato anche per la costruzione della Casa Bianca e dell'Altare della Patria a Roma. Qui i vigneti aggrappati alle soleggiate pendici delle prealpi sopravvivono eroicamente alle pressioni urbanistiche, salvaguardando oltre all'ambiente l'inesestimabile patrimonio di tradizione e cultura legati al vino. Il clima caldo e le favorevoli esposizioni dei terreni creano l'ambiente ideale per la produzione di vini rossi di notevole struttura, adatti al medio invecchiamento e a cibi ricchi e saporiti come la selvaggina e gli arrosti. Il Botticino è ottenuto da un oculato uvaggio di Barbera (min. 30%), vitigno diffuso nel Mondo per le positive caratteristiche di attitudine all'invecchiamento e struttura che conferisce, Marzemino (min. 20%), varietà locale che contribuisce in maniera determinante al colore, alla tipicità aromatica ed al corpo, Sangiovese (min. 10%), il vitigno più diffuso d'Italia che fornisce eleganza aromatica e piacevole morbidezza al gusto, e Schiava Gentile in piccola percentuale (min. 10%) per aggiungere un tocco di freschezza. Le migliori partite di Botticino possono acquisire la denominazione Riserva se invecchiate, anche in botti di legno, per almeno due anni.

## BOTTICINO DOC



A tiny DOC area near Brescia, famous worldwide for its marble that was even used in building the White House and the Altare della Patria monument in Rome. Here, the vineyards that cling to the foothills of the Alps have heroically resisted the encroaching urban sprawl, forming not only a valuable defense of the environment, but also a priceless heritage of centuries-old winemaking culture. The warm climate and favorable exposure create the ideal setting for well-structured red wines suitable for medium aging and rich, savory foods such as game and roast meats.

**Botticino** is created from a careful mixing of grapes including: Barbera (30% min.), a variety found throughout the world because of its good aging characteristics and structure; Marzemino (20% min.), a local grape that contributes distinctive color, bouquet and body to the wine; Sangiovese (10% min.), the most common grape in Italy that lends an elegant bouquet and pleasingly smooth taste; and a small percentage (10% min.) of Schiava Gentile to add a fresh touch.

The best Botticino vintages may be designated **Reserve** if aged (including in wood barrels), for at least two years.

# BOTTICINO DOC

## Botticino

## Botticino

Barbera (30%min.)

Marzemino (20% min.)

Sangiovese (10% min.)

Schiava gentile (10% Min.)

Rosso rubino carico con riflessi grantai, profumo intenso, al gusto asciutto e di eccellente struttura.

18-20°C

Da 1 a 3 anni

Secondi di carne

Barbera (30%min.)

Marzemino (20% min.)

Sangiovese (10% min.)

Schiava gentile (10% Min.)

Ruby red with burgundy hues, intense aroma, dry to the taste with excellent structure

18-20°C

1 to 3 years

Meat main dishes



# BOTTICINO DOC

## Botticino Riserva

## Botticino Reserve

---

Barbera (30%min.)

Marzemino (20% min.)

Sangiovese (10% min.)

Schiava gentile (10% min.)

Rosso rubino carico con riflessi grantai, profumo intenso, al gusto pieno, rotondo, asciutto e di ottima struttura.

20°C

Da 2 a 6 anni

Secondi di carne ricchi e saporiti, selvaggina, arrostiti, spiedo bresciano.

---

Barbera (30%min.)

Marzemino (20% min.)

Sangiovese (10% min.)

Schiava gentile (10% min.)

Ruby red with burgundy hues, intense aroma, round, full-bodied flavor with superlative structure

20°C

2 to 6 years

Rich, savory meat dishes, game, roasts, Brescia-style spit roasted meats

