



CANTINA
BOTTENAGO



STORIA

*Radicata nella
passione per la terra*

HISTORY

*Rooted in a passion
for the land*

IT

La storia di Cantina Bottenago affonda profondamente le sue radici nella famiglia e nella passione per la terra.

Nata dall'amore per la vigna e per il ritrovarsi, questa cantina rappresenta un grande progetto dedicato alla valorizzazione del territorio e alla produzione di vini eccellenti. Con dedizione e impegno, abbiamo creato un luogo dove tradizione e innovazione si fondono per dare vita a vini di alta qualità. È un viaggio emozionale tra i sapori della nostra terra, dove ogni sorso racconta la nostra storia.

EN

The history of Cantina Bottenago is deeply rooted in family and a passion for the land.

Born from a love of vineyards and togetherness, the winery represents an ambitious project dedicated to showcasing the local area and producing outstanding wines. With dedication and commitment, we have created a place where tradition and innovation come together to produce high-quality wines. It is an emotional journey through the flavours of our land, where every sip tells our story.



BRUT METODO CLASSICO GARDA D.O.C.

Vitigno

Grape variety

Chardonnay, Pinot
Bianco e Pinot Nero.

*Chardonnay, Pinot Blanc
and Pinot Noir.*

Resa

Yield

9-11 ton/ettaro.

9-11 ton/ettaro.

Vinificazione *Winemaking*

Prodotto attraverso le tecniche della vinificazione in bianco, rifermenta in bottiglia in presenza di zuccheri e lieviti selezionati. L'affinamento sui lieviti si protrae per almeno 12 mesi.

Produced using white winemaking techniques, it undergoes secondary fermentation in the bottle with selected yeasts. Ageing on the lees continues for at least 12 months.

Colore

Colour

Giallo paglierino con riflessi
verdognoli. Perlage fine.

*Straw yellow with greenish
reflections. Fine perlage.*

Profumo

Aroma

Sentori di lievito, crosta
di pane e frutta fresca.

*Hints of yeast, bread
crust and fresh fruit.*

Sapore *Taste*

Fresco ed elegante, con note agrumate e avvolgente cremosità.

Fresh and elegant, with citrus notes and a creamy texture.

Abbinamenti *Pairings*

Ottimo in aperitivo e abbinato alla frittura di paranza.

Excellent as an aperitif and paired with fried small fish.

BRUT ROSÉ METODO CLASSICO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

Vitigno

Grape variety

Groppello, Barbera,
Sangiovese, Marzemino
e Pinot Nero.

*Groppello, Barbera,
Sangiovese, Marzemino
and Pinot Noir.*

Resa

Yield

9-11 ton/ettaro.

9-11 ton/ettaro.

Vinificazione *Winemaking*

Prodotto con vinificazione in rosato e breve macerazione delle bucce, rifermenta in bottiglia con zuccheri e lieviti selezionati. L'affinamento sui lieviti si protrae per almeno 12 mesi.

Produced using rosé vinification with a short maceration on the skins, it undergoes secondary bottle fermentation with sugar and selected yeasts. Ageing on the lees lasts for at least 12 months.

Colore

Colour

Rosa tenue. Perlage
fine e persistente.

*Light pink. Fine and
persistent effervescence.*

Profumo

Aroma

Pesca e mandorla con
note di pasticceria.

*Peach and almond
with pastry notes.*

Sapore *Taste*

Fresco, sapido ed avvolgente, regala finezza ed eleganza.

Fresh, savoury and enveloping, gives finesse and elegance.

Abbinamenti *Pairings*

Aperitivi di frutti di mare, carpacci di pesce e crostacei.

Great for seafood appetizers, fish carpaccio and shellfish.





EXTRA BRUT METODO CLASSICO GARDA D.O.C.

Vitigno

Grape variety

Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero.

Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Noir.

Resa

Yield

11 ton/ettaro.

11 ton/ettaro.

Vinificazione *Winemaking*

Prodotto attraverso le tecniche della vinificazione in bianco, rifermenta in bottiglia in presenza di zuccheri e lieviti selezionati. L'affinamento sui lieviti si protrae per almeno 36 mesi.

Produced using white winemaking techniques, it undergoes secondary fermentation in the bottle with sugar and selected yeasts. Ageing on the lees continues for at least 36 months.

Colore

Colour

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine.

Straw yellow with greenish reflections. Fine perlage.

Profumo

Aroma

Sentori di fiori bianchi, pesca gialla e cedro.

Hints of white flowers, yellow peach and citron.

Sapore *Taste*

Fresco ed elegante, con note di cedro e limone.

Fresh and elegant, with notes of cedar and lemon.

Abbinamenti *Pairings*

Aperitivo e a tutto pasto, con piatti di pesce, crostacei e carne.

Aperitif and throughout the meal, with fish, shellfish and meat.

EXTRA BRUT ROSÉ METODO CLASSICO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

Vitigno

Grape variety

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino e Pinot Nero.

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino and Pinot Noir.

Resa

Yield

9-11 ton/ettaro.

9-11 ton/ettaro.

Vinificazione *Winemaking*

Prodotto con vinificazione in rosato e breve macerazione delle uve, rifermenta in bottiglia con zuccheri e lieviti selezionati. L'affinamento sui lieviti dura almeno 36 mesi.

Produced using rosé vinification with a brief maceration of the grapes, it undergoes secondary fermentation in the bottle with sugar and selected yeasts. Ageing on the lees lasts at least 36 months.

Colore

Colour

Rosa cipria con riflessi rosa antico.

Powder pink with antique pink reflections.

Profumo

Aroma

Frutti rossi e confettura, lievito e vaniglia (baccello).

Red fruits and jam, with yeast and vanilla (pod).

Sapore *Taste*

Sapidità, persistenza e mineralità rendono questo vino elegante.

Sapidity, persistence and minerality make this wine elegant.

Abbinamenti *Pairings*

Preparazioni di pesce e formaggi di media stagionatura.

Excellent with fish dishes and medium aged cheeses.





PAS DOSÉ METODO CLASSICO GARDA D.O.C.

Vitigno

Grape variety

Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero.

Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Noir.

Resa

Yield

11 ton/ettaro.

11 ton/ettaro.

Vinificazione *Winemaking*

Prodotto attraverso le tecniche della vinificazione in bianco, rifermentato in bottiglia in presenza di zuccheri e lieviti selezionati. L'affinamento sui lieviti si protrae per almeno 48 mesi.

Produced using white winemaking techniques, it is refermented in the bottle with sugar and selected yeasts. Ageing on the lees continues for at least 48 months.

Colore

Colour

Dorato scarico con riflessi paglierini.

Pale gold with straw yellow reflections.

Profumo

Aroma

Pesca, melograno e limone candito.

Peach, pomegranate and candied lemon.

Sapore *Taste*

Fresco e sapido, con note agrumate di limone e alchechengi.

Fresh and savoury, with citrus notes of lemon and alkechengi.

Abbinamenti *Pairings*

Piatti di pesce, crostacei, carni bianche e piatti vegetariani.

Fish, shellfish, white meats and vegetarian dishes.

PAS DOSÉ ROSÉ METODO CLASSICO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

Vitigno

Grape variety

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino e Pinot Nero.

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino and Pinot Noir.

Resa

Yield

11 ton/ettaro.

11 ton/ettaro.

Vinificazione *Winemaking*

Prodotto con vinificazione in rosato e breve macerazione delle uve, rifermenta in bottiglia con zuccheri e lieviti selezionati. L'affinamento sui lieviti dura almeno 48 mesi.

Produced using rosé vinification with a brief maceration of the grapes, it undergoes secondary fermentation in the bottle with sugar and selected yeasts. Ageing on the lees lasts at least 48 months.

Colore

Colour

Rosa antico con riflessi oro rosa.

Antique pink with rose gold reflections.

Profumo

Aroma

Viola, fragolina di bosco e note mediterranee.

Violet, wild strawberry and Mediterranean notes.

Sapore *Taste*

Lungo e avvolgente, con una nota dolce di frutti rossi e cedro.

Long and enveloping, with a sweet note of red fruits and cedar.

Abbinamenti *Pairings*

Piatti di pesce, verdure e formaggi a pasta molle.

Fish dishes, vegetables and soft cheeses.



PINOT BIANCO



GARDA D.O.C.

Vitigno

Grape variety

Pinot Bianco.

Pinot Blanc.

Resa

Yield

9-11 ton/ettaro.

9-11 ton/ettaro.

Vinificazione *Winemaking*

Vinificazione in bianco con uve raccolte a mano e pressate intere; fermentazione e maturazione in acciaio e botti di acacia e rovere, seguite da affinamento sulle fecce nobili e in bottiglia.

White vinification with hand picked, whole bunch pressed grapes; fermentation and maturation in stainless steel and acacia and oak barrels, followed by ageing on the fine lees and in the bottle.

Colore

Colour

Giallo paglierino
con riflessi dorati.

*Straw yellow with
golden reflections.*

Profumo

Aroma

Fruttato e floreale,
con sentori agrumati.

*Fruity and floral,
with citrus notes.*

Sapore *Taste*

Vivace acidità con retrogusto di susina e frutti a pasta bianca.

Lively acidity with a plum and white-fleshed fruit finish.

Abbinamenti *Pairings*

La sapidità di questo vino viene marcata nell'accostamento di cibi quali pesce, carni bianche ed antipasti leggeri.

The taste of this wine is highlighted when paired with foods such as fish, white meats, and light appetizers.

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO VALTÈNESI CHIARETTO D.O.C.

Vitigno

Grape variety

Groppello, Barbera,
Sangiovese e Marzemino.

*Groppello, Barbera,
Sangiovese and Marzemino.*

Resa

Yield

9-11 ton/ettaro.

9-11 ton/ettaro.

Vinificazione *Winemaking*

L'uva pigi-dirasata e, dopo una breve macerazione, si procede alla svinatura. Al termine della fermentazione, segue un affinamento in acciaio, prima dell'imbottigliamento e di un'ulteriore affinamento.

The grapes are destemmed and crushed and, after a brief maceration, the must is racked. At the end of fermentation, the wine is aged in stainless steel before bottling and further ageing.

Colore

Colour

Petalo di rosa
con riflessi cipria.

*Rose petal with
powdery highlights.*

Profumo

Aroma

Note di frutti rossi ed
elegante florealità.

*Notes of red fruit and
elegant floral aromas.*

Sapore *Taste*

Mineralità e sapidità, con setosità e armonia.

Minerality and sapidity, with a silky, harmonious finish.

Abbinamenti *Pairings*

Piatti della tradizione locale, come pesce di lago.

Local traditional dishes, such as lake fish.



ANIMA

GROPPELLO



RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

Vitigno

Grape variety

Gropello.

Gropello.

Resa

Yield

9-11 ton/ettaro.

9-11 ton/ettaro.

Vinificazione *Winemaking*

Tradizionale in rosso. L'uva raccolta manualmente viene pigia-diraspata. Tutta la vinificazione, dalla fermentazione fino all'imbottigliamento, avviene unicamente in botti di acciaio.

Traditional in red. The grapes are harvested manually and crushed-destemmed. The entire vinification process, from fermentation to bottling, takes place exclusively in steel barrels.

Colore

Colour

Rosso rubino intenso.

*Intense
ruby red.*

Profumo

Aroma

Note fruttate e speziate.

*Fruity and
spicy notes.*

Sapore *Taste*

Tannini vivaci e vellutati, sapidità e un retrogusto speziato.

Lively, velvety tannins, with sapidity and a spicy finish.

Abbinamenti *Pairings*

Si abbina a primi piatti saporiti, carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura.

It pairs well with flavorful first courses, all types of meat, and medium aged cheeses.

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

Vitigno

Grape variety

Gropello, Barbera, Sangiovese, Marzemino e Rebo.

*Gropello, Barbera,
Sangiovese, Marzemino
and Rebo.*

Resa

Yield

9-11 ton/ettaro.

9-11 ton/ettaro.

Vinificazione *Winemaking*

Tradizionale in rosso. L'uva raccolta manualmente viene pigia-diraspata. Tutta la vinificazione, dalla fermentazione fino all'imbottigliamento, avviene unicamente in botti di acciaio.

Traditional in red. The grapes are harvested manually and crushed-destemmed. The entire vinification process, from fermentation to bottling, takes place exclusively in steel barrels.

Colore

Colour

Rosso rubino con riflessi granati.

*Ruby red with
garnet reflections.*

Profumo

Aroma

Frutta rossa, note speziate e inflessioni floreali.

*Red fruit, spicy notes,
and floral hints.*

Sapore *Taste*

Persistente, sapido e piacevole nella sua armonica tannicità.

Persistent, sapid, and pleasant in its harmonious tannicity.

Abbinamenti *Pairings*

Piatti della tradizione locale, come selvaggina, spiedi e arrosti.

Local traditional dishes, such as game, skewers and roasts.

BOTENACHA





CANTINA
BOTTENAGO

Via Montecanale 6/A, 25080 Polpenazze del Garda (BS)

+39 344 4654 586 - cantinabottenago@bottenago.it

