IL GUARDIANO

MARZEMINO, GROPPELLO, SANGIOVESE, BARBERA

La composizione delle uve Marzemino, Groppello, Barbera e Sangiovese con un'accurata metodologia di vinificazione permettono di concentrare ed evidenziare al massimo le caratteristiche di questo vino dal colore vivace tendente al violaceo di buona struttura su una base vellutata ed armonica con profumi intensi che ricordano i frutti di bosco.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

BENACO BRESCIANO ROSSO I.G.T.

UVAGGIO

Marzemino, Groppello, Sangiovese, Barbera

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette, diraspatura delle uve con minima pigiatura degli acini, macerazione a temperatura controllata, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati, fermentazione malolattica completa.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore vivace tendente al violaceo, profumi intensi ricordano i frutti di sottobosco, al gusto si denota una buona struttura su una base vellutata ed armonica..

ABBINAMENTI

Accompagna primi piatti a base di ragù, le carni rosse non troppo elaborate, salumi e formaggi a pasta dura. Ottimo con grigliate di carne e con la tinca al forno.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

PRODOTTO IN ITALIA

Società agricola Olivini s.s., Località Demesse Vecchie, 2 - Desenzano d/G (BS) - Italia
+39.030.9910268 - info@famigliaolivini.com