

## **IL GUARDIANO**

MARZEMINO, GROPPELLO, SANGIOVESE, BARBERA

La composizione delle uve Marzemino, Gropello, 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 IGT

### **UVAGGIO**

Marzemino, Gropello, 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 CHIMICA**

Grado alcolico 13% vol.

### **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

