

NOTTE A SAN MARTINO

BENACO BRESCIANO IGT MERLOT

Vino ottenuto esclusivamente da selezione di uve Merlot. Dopo un'accurata tecnica di vinificazione, segue un affinamento in cantina per circa 24 mesi. Vino dotato di grande longevità e di spiccata identità. Colore rosso rubino carico, profumo etereo ed avvolgente con note di frutta matura, caffè sino a sensazioni più intense di cioccolato. Affascina per la sua sontuosa struttura che fa di questo un vino vellutato ed elegante adatto alle migliori occasioni.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

BENACO BRESCIANO IGT MERLOT

UVAGGIO

Merlot

AFFINAMENTO

Lungo affinamento in cantina e successivo riposo in bottiglia.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette, macerazione prolungata, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati, fermentazione malolattica completa

ANALISI CHIMICA

Grado alcolico 14,5% vol.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore rosso molto intenso, profumo etereo di frutta matura caffè e cioccolato, gusto molto deciso ma vellutato.

ABBINAMENTI

Vino ideale per piatti a base di carne rossa come brasati, selvaggina ed arrosti. Interessante vino da meditazione a ne pasto, accompagnato da formaggi a pasta dura e molto stagionati.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

