

EXPLORER

BENACO BRESCIANO I.G.T. BIANCO

Wein, der aus der sorgfältigen Auswahl von Turbiana-Trauben gewonnen wird, die in der lehmigsten und typischsten Gegend von Lugana und Incrocio Manzoni 6.0.13 angebaut werden und auf einem kleinen Teil des Firmengeländes angebaut werden, das sich vom Rest aufgrund pedologischer und morphologischer Merkmale unterscheidet Lage unseres Grundstücks auf einer Terrasse.

Der Wein drückt sich durch eine reichhaltige, fast aromatische Nase mit einem frischen Balsamico-Profil von Salbei aus, abgerundet durch reife Aprikosen und gelbe Früchte im Allgemeinen und einen Feuerstein-Hintergrund. Im Mund ist er trocken mit ausgezeichneter Säure, unglaublichem Volumen und Dichte, die ihn unendlich lang und anhaltend machen.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Benaco Bresciano I.G.T. Bianco

TRAUBENMISCHUNG

Turbiana e Incrocio Manzoni 6.0.13

BETRIEBSTEMPERATUR

10-12° C

WEINBEREITUNG

Manuelle Weinlese in Holzkisten, sanfte Pressung, Cryo-Mazeration mit Hülsen, alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Blasse strohgelbe Farbe, ausgeprägte Mineralität mit balsamischen Salbei-Noten. Am Gaumen ist der Wein trocken, mit bedeutendem Volumen und langem Abgang.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

HERGESTELLT IN ITALIEN

