

FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

IL GUARDIANO

BENACO BRESCIANO ROSSO I.G.T.

Die akkurate Weinbereitungsmethode, mit der die Rebsorten Groppello, Marzemino, Barbera und Sangiovese vermischt werden, ermöglicht es, die Eigenschaften dieses Weines besonders zur Geltung zu bringen: die lebhafte, leicht violette Farbe, die gute Struktur, den harmonisch samtigen Geschmack und das intensive, an Waldbeeren erinnernde Bukett.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Benaco Bresciano Rosso I.G.T.

TRAUBENMISCHUNG

Marzemino, Groppello, Sangiovese, Barbera

BETRIEBSTEMPERATUR

16-18° C

WEINBEREITUNG

Manuelle Lese, Abbeerung mit minimaler Pressung der Trauben, Mischung bei kontrollierter Temperatur, alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen, komplette malolaktische Gärung.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Lebhafte, leicht violette Farbe. Intensives Bukett mit Anklängen an Waldbeeren. Am Gaumen gut strukturiert mit samtigem, harmonischem Untergrund.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

HERGESTELLT IN ITALIEN

