

FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

NOTTE A SAN MARTINO

BENACO BRESCIANO I.G.T. MERLOT

Dieser Wein wird ausschließlich aus einer Auslese von – zum Teil (50%) auf dem Dachboden gedörnten – Merlot-Trauben erzeugt. Auf eine akkurate Weinbereitung folgt der mehr als 24 Monate dauernde Ausbau in Fässern aus französischem Eichenholz. Ein ausgesprochen langlebiger Wein von ausgeprägter Persönlichkeit. Von intensiv rubinroter Farbe weist er ein ätherisches, einnehmendes Bukett mit Anklängen an reifes Obst, Kaffee bis hin zu intensiven Noten von Schokolade und Lakritze auf. Am Gaumen besticht er durch seine üppige Struktur, die ihn zu einem geschmeidigen, überaus eleganten Wein für besondere Anlässe macht.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Benaco Bresciano I.G.T. Merlot

TRAUBENMISCHUNG

Merlot

BETRIEBSTEMPERATUR

18-20° C

WEINBEREITUNG

Manuelle Lese in Kisten, Antrocknen der Beeren auf dem Dachboden, lange Maischung, alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen, komplette malolaktische Gärung.

RAFFINESSE

Lange Reifung im Keller und anschließende Ruhe in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensive rote Farbe, ätherisches Bukett mit Noten von reifem Obst, Kaffee, Lakritze und Schokolade.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

HERGESTELLT IN ITALIEN

