

## **IL GUARDIANO**

MARZEMINO, GROPPELLO, SANGIOVESE, BARBERA

La composition des cépages Gropello, Marzemino, Barbera et Sangiovese ainsi qu'une méthode soignée de vinification, permettent de concentrer et de mettre en évidence au maximum les caractéristiques de ce vin à la couleur vive tirant sur le violacé. Il offre une bonne structure sur une base veloutée et harmonieuse avec des arômes intenses qui rappellent les fruits des bois.

### **APPELLATION D'ORIGINE**

BENACO BRESCIANO ROSSO I.G.T.

### **ASSEMBLAGE**

Marzemino, Gropello, Sangiovese, Barbera

### **VINIFICATION**

Vendanges manuelles en cageot, égrappage des raisins avec un foulage très léger des grains, macération à température contrôlée, fermentation alcoolique effectuées par des levures sélectionnées, fermentation malolactique complète.

### **ANALYSE SENSORIELLE**

Robe vive tirant sur le violacé, arômes intenses rappelant les baies sauvages. En bouche, il démontre une bonne structure sur une base veloutée et harmonieuse.

### **ACCORDS METS ET VINS**

Il accompagne les plats de pâtes à la sauce à la viande, les viandes rouges simples, la charcuterie et les fromages à pâte dure. Excellent avec les grillades de viandes et la tanche au four.

Contient des sulfites

PRODUIT EN ITALIE

