

FAMIGLIA OLIVINI®
VIGNAIUOLI DAL 1970

NOTTE A SAN MARTINO

BENACO BRESCIANO I.G.T. MERLOT

Vin obtenu exclusivement par la sélection de cépage Merlot passerillé en cageots de bois. Après une technique de vinification soignée, un vieillissement en fût de chêne français suit pendant plus de 24 mois. Vin à la grande longévité et à l'identité distinctive. Robe rouge rubis profond, parfum éthéré et enveloppant avec des notes de fruits mûrs, de café jusqu'à des sensations plus intenses de chocolat. Il fascine par sa structure somptueuse qui le rend velouté et élégant, adapté aux meilleures occasions.

APELLATION D'ORIGINE

BENACO BRESCIANO I.G.T. MERLOT

ASSEMBLAGE

Merlot

AFFINAGE

En barriques de chêne français pendant 24 mois, en fûts d'acier pendant quelques mois puis affinage en bouteille.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en cageot de bois puis passerillage en grenier, macération prolongée, fermentation alcoolique effectuée sur des levures sélectionnées, fermentation malolactique complète.

ANALYSE SENSORIELLE

Robe rouge très intense, parfum éthéré de fruits mûrs, café et chocolat, saveur très forte mais veloutée.

ACCORDS METS ET VINS

Vin idéal pour les plats à base de viande rouge comme les viandes braisées, le gibier et les rôtis. Vin de méditation intéressant en fin de repas, accompagné de fromages à pâte dure et très faits.

Contient des sulfites

PRODUIT EN ITALIE

