

EXPLORER

BENACO BRESCIANO I.G.T. BIANCO

Vin issu de la sélection minutieuse des raisins Turbiana cultivés dans la zone la plus argileuse et typique de Lugana et Incrocio Manzoni 6.0.13 cultivés dans une petite partie du terrain de l'entreprise qui se distingue du reste par ses caractéristiques pédologiques et morphologiques, étant la seule position de notre terrain situé en terrasse.

Le vin s'exprime avec un nez riche, presque aromatique, avec un profil balsamique frais de sauge, complété par l'abricot mûr et les fruits jaunes en général et un fond de silex. En bouche, il est sec avec une excellente acidité, un volume et une épaisseur incroyables qui le rendent infiniment long et persistant.

APPELLATION D'ORIGINE

BENACO BRESCIANO I.G.T. BIANCO

ASSEMBLAGE

Turbiana e Incrocio Manzoni 6.0.13

VINIFICATION

Vendanges manuelles en cagettes, pressurage doux, cryomacération des pellicules pendant 12/18 heures à 10°C, fermentation alcoolique réalisée par des levures sélectionnées à température contrôlée.

ANALYSE SENSORIELLE

Robe jaune paille pâle, minéralité marquée accompagnée de notes balsamiques de sauge et de notes fruitées d'abricot et de fruits jaunes en général. Le goût est sec et sec, avec beaucoup de volume et de persistance.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal pour accompagner les plats d'un repas, il accompagne très bien les plats de poissons de mer, de crustacés et de seiches. Exceptionnel lorsqu'il est accompagné de fromages gras.

Contient des sulfites

PRODUIT EN ITALIE

